

**Аннотация к программе**  
**Профессионального модуля**  
**ПМ. 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Разработчики:** Шумилкина М.Н. - преподаватель, Шаповалова С.Н. -зам. директора по УМР, Топчей Т.И. - методист , Ключко Н.Г.- старший мастер

**Согласовано:** ОАО «Интурист в г.Ростове-на-Дону» директор Кушнарченко Н.В.

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19. 00. 00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального 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; -расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

-организация 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

блюдо 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 для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов; -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- использовать различные технологии изготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона;
- составлять технологическую документацию на сложные холодные блюда и соусы **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 режим, 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 и 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;
- ассортимент и технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с требованиями работодателей региона.

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

	<b>Кол-во часов 2016 год</b>
<b>Всего</b>	<b>492</b>
Учебная нагрузка	394
Аудиторная нагрузка	196
в т.ч. вариативная часть	18
практические занятия	46
практические работы	48
Самостоятельная внеаудиторная работа	98
Учебная практика	54

**СОДЕРЖАНИЕ****МДК. 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции****Раздел 1. Технологическое оборудование, организация рабочего места и подготовки сырья. Технология приготовления канапе, легких и сложных закусок для сложной холодной кулинарной продукции.**

Тема 1.1. Характеристика холодного цеха. Организация и безопасность труда в цехе.

Тема 1.2. Технологическое оборудование, подготовка продуктов и технология приготовления канапе и легких закусок

Тема 1.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов.

Тема 1.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок

**Раздел 2. Организация подготовки сырья и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.**

Тема 2.1. Организация подготовки сырья и процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и мяса.

Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы.

Тема 2.3. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.

Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из птицы и субпродуктов.

**Учебная практика:****Виды работ:**

1. Отработка приемов оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.
2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий..
4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
7. Отработка приемов приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий..

Дифференцированный зачёт.

**Производственная практика:****Виды работ:**

1. Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.
2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных легких закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
4. Отработка практических навыков приготовления и оформления закусочных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
6. Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд . Контроль качества и безопасности готовых изделий.
7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

10. Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

Дифференцированный зачёт.

### УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оснащение учебного кабинета:*

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

*Оборудование учебного кулинарного цеха:*

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно - планирующей документации
- оборудование:

Скуттер SIRMANC4  
Совощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30  
Сблендеры MACAP P 102  
Сбликсеры ROBOT COUP  
Смиксеры Cenwood. B5D  
Схолодильник POLAR ШХ-0,7  
Схолодильник ШВУП 1 ТУ - 0,7 М  
Сфритюрница FR 6+6  
Сгриль контактный CORT LR  
Сплита ЭП - 4 ЖШ  
Слайсер ES  
Спароконвектомат FEV 64 М  
Спароконвектомат SCC 61  
Спечь конвекционная XF 190  
Свесы настольные АД - 1, SW - 10  
Свесы порционные CAS SW - 5

- посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлаг, доски разделочные(маркировка ОВ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

### Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники:*

1. Самородова И.П. «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», М.И.Ц. «Академия» 2018г
2. *Справочники.*

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. .

Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

3. *Дополнительная литература.*

Богушева В.И. Технология приготовления пищи.-М.:Феникс, 2010.

Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовнД.: Феникс, 2009.

- Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.
- Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.- М.:Инфра-М.форум, 2009.
- Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2010.
- Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария. -М.:Академия, 2010.
- Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
- Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
- Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.