

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Количество часов 438

Селенгинск 2019

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1
Председатель ПМК
Вторушина / Е.В Вторушина/
« » 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР
Мордовская О.Н. Мордовская

« » 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ
Орлова Т.В. Орлова
«04» марта 20 19 г

1. **Автор:** Сучкова Татьяна Викторовна – преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания по направлению подготовки 19.00.00.Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Цель и планируемые результаты освоение профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

и соответствующие ему профессиональные 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.
ПК 2.4	<i>Организовывать свою деятельность в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции</i>

и общие компетенции

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

результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие умения и знания:

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
<p>ОК 1-9 ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>ПО 1.1.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>У 1.1.1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<p>З 1.1.1. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; З 1.1.13 технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p>
<p>ОК 1-9 ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>ПО 1.1.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>У 1.1.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>З 1.1.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p>
<p>ОК 1-9 ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>ПО 1.1.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>У 1.1.3 проводить расчеты по формулам;</p>	<p>З 1.1.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; З 1.1.4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p>
	<p>ПО 1.1.4 приготовления</p>	<p>У 1.1.4 безопасно</p>	<p>З 1.1.8 температурный и</p>

	<p>сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>	<p>пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; 3 1.1.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 3 1.1.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p>
	<p>ПО 1.1.5 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>	<p>У 1.1.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>3 1.1.5 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; 3 1.1.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 3 1.1.18 технику приготовления украшений для</p>

			<p>сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>З 1.1.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>З 1.1.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>
	<p>ПО 1.1.6 декорирования блюд сложными холодными соусами;</p>	<p>У 1.1.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>З 1.1.6 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>З 1.1.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p>
<p>ОК 1-9</p> <p><i>ПК2.4</i></p> <p><i>Организовывать свою деятельность в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции</i></p>	<p>ПО 1.1.7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>У 1.1.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p>	<p>З 1.1.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>З 1.1.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>З 1.1.12 виды технологического</p>

			<p>оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; 3 1.1.21 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; 3 1.1.22 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; 3 1.1.23 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
--	--	--	--

В рабочей программе предусмотрено увеличение часов за счет вариативной части в количестве 20 часов, которые введены на основе

- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда и направлены на расширение и углубление знаний и умений практического опыта.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов 438 часа

из них на освоение МДК 294 часа

На практики учебную 36 и производственную 108 часа

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	51	30	10	-	15	-	6	12	
ПК 3	Раздел 2. Организация и приготовление сложных холодных соусов	45	36	10		15		12	12	
ПК 1	Раздел 3. Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	72	48	16		24		6	36	
ПК 2	Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	126	82	24		44		12	48	
	Производственная практика (по профилю специальности),	108								108
	Всего:	438	196	60	-	98	-	36	108	

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		248	
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. 2 курс		30	
Тема 1.1. Оборудование холодного цеха	Содержание	18	ПК.2.1 ОК 2. ОК 8.
	1. Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов		
	2. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов		
	3. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных задач. Рефераты на тему: «Современные машины для работы в холодном цехе»	10	ПК.2.1 ОК 2. ОК 8.
Тема 1.2. Организация рабочего места в холодном цехе	Содержание	10	ПК.2.1
	1. Организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.	2	ОК 2. ОК 8.
	Лабораторные работы	10	ПК.2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.		
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа 1 Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном цехе»	5	ПК.2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
Раздел 2. Организация и приготовление легких и сложных холодных соусов 3 курс		36	
Тема 2.1. Соусы	Содержание	12	
	1. Холодные заправки и соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении соусов. Органолептическая проверка качества сырья и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных заправок и соусов.	6	ПК2.3 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.

	2.	Сложные холодные соусы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении сложных холодных соусов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных соусов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	6	ПК2.3 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	
	1	Разработка ассортимента соусов		ПК 2.3 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Самостоятельная работа			
	1	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»	6	ПК 2.3 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
Тема 2.2. Технология приготовления соусов	Содержание		14	
	1	Холодные заправки и соусы. Технологический процесс приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица. Требования к качеству, условия хранения. Правила проведения бракеража		ПК 2.3 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Сложные холодные соусы. Технологический процесс приготовления холодных соусов: соус яблочный с хреном, апельсиновый, соус из брусники и сыра, соус по-киргизки, орехово-чесночный, фруктовый, майонез Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных холодных соусов. Правила проведения бракеража.		
	Лабораторные работы		4	ПК 2.3 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	1	Приготовление сложных холодных соусов, требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	Практические занятия		4	
	1	Расчёт количества продуктов по сборнику рецептов для приготовления заправок и соусов: заправка для салатов, заправка горчичная с желтками, заправка сметанная, с зеленью, из томатного сока с чесноком, соус майонез, салатный, горчичный, с хреном и уксусом, столовая горчица	2	ПК 2.3 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению сложных холодных соусов.	2	
	Самостоятельная работа		9	ПК 2.3 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	1	Составление технологических и технико-технологических карт со сборником рецептов;		
Раздел 3. Организация и приготовление канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок			48	

Тема 3.1. Легкие и сложные холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.	Содержание		16	
	1	Бутерброды закусочные (канапе). Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закусочных бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	4	ПК 2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Бутерброды открытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении открытых бутербродов. Органолептическая проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, мясные, рыбные продукты, овощи, зелень, хлебобулочные изделия) и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых открытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	3	Бутерброды закрытые. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении закрытых бутербродов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	4	Салаты из сырых овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	5	Салаты из вареных овощей. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении салатов из вареных овощей. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	6	Винегреты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении винегретов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых винегретов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	7	Холодные закуски из овощей, грибов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из овощей, грибов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.

		хранения готовых холодных закусок из овощей и грибов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	
	1	Разработка ассортимента канапе, бутербродов, легких и сложных холодных блюд и закусок Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разными способами. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления бутербродов: -валованы с икрой на 20 порций, -бутерброды с маслом на 10 порций, -бутерброды со шпротами и лимоном на 10 порций, -канапе с бужениной и свежим огурцом на 20 порций.		ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Самостоятельная работа		12	
	1	Составление технологических схем приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциям	6	ПК 2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Их обоснование.	6	ОК 8.
Тема 3.2. Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок	Содержание		16	
	1	Бутерброды закусочные (канапе). Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов: канапе с сыром, бужениной, окороком, килька с яйцом, с икрой, валованы с окороком, с семгой или кетой, с курицей. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	4	ПК 2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Бутерброды открытые. Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: -простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с бужениной. - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, бужениной, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача открытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых открытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ПК 2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	3	Бутерброды закрытые. Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры.	2	ПК2.1 ПК2.4

	Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		ОК 2. ОК 8.
4	Салаты из сырых овощей. Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей: салат зеленый, салат из свежих огурцов, салат из свежих помидоров, салат из соленых, маринованных огурцов, салат из зеленого лука с яйцом, салат из редиса, салат из белокочанной и краснокочанной капусты, салат из квашенной капусты, салат «Весна», салат «Витаминный». Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из сырых овощей. Правила проведения бракеража.	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
5	Салаты из вареных овощей. Технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный (его производные) с сельдью, огурцами и капустой, грибами, яблоками, салат из отварных овощей, салат из свеклы с сыром и чесноком. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых салатов из вареных овощей. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
6	Винегреты. Технологический процесс приготовления винегретов: винегрет с сельдью, винегрет с грибами, винегрет с мясом, винегрет с рыбой. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача винегретов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых винегретов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
7	Холодные закуски из овощей, грибов. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов: маринованная свекла, редька с маслом или сметаной, морковь тертая со сметаной, ассорти овощное ,грибы маринованные или соленные с луком, яйца фаршированные, помидоры фаршированные. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из овощей, грибов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из овощей и грибов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
Лабораторные работы		6	
	Приготовление бутербродов, тортов бутербродных, разных типов канапе; приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.

		органолептическим методом.		
		Приготовление салатов из сырых и вареных овощей и винегретов; приготовление салатов с использованием мяса, птицы, рыбы и морепродуктов; варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству. оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
		Практические занятия	6	
		Составление технологических карт: по приготовлению сложных бутербродов. Расчет сырья для приготовления бутербродов закрытых: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры.. Составление технологических карт по приготовлению сложных салатов, из сырых, вареных овощей, винегретов. Расчет сырья и составление технологических карт по приготовлению холодные закуски из овощей, грибов.		ПК2.1 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
		Самостоятельная работа	12	
	1	Составление технологических схем приготовление салатов	6	ПК2.1
	2	Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления	6	ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
Раздел 4. Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.			82	
Тема 4.1. Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	Содержание		14	
	1	Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из раба и рыбных гастрономических продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	6	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из соленой и маринованной рабы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из соленой и маринованной рыбы Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из соленой и маринованной рыбы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	4	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
		Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного сырья, особенности.	4	ПК2.2

	3	Рыбные салаты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача рыбных и мясных салатов. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых рыбных и мясных салатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	
	1	Проведение расчетов по формулам, решение ситуационных задач; разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья, составление меню		ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Самостоятельная работа		15	
	1	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя		ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
Тема 4.2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.	Содержание		14	
	1	Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	6	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Холодные закуски из соленой и маринованной рыбы. Технологический процесс приготовления холодных закусок из соленой и маринованной рыбы: сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленая, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных закусок из соленой и маринованной рыбы	4	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	3	Рыбные салаты. Технологический процесс приготовления рыбных и мясных салатов: салат рыбный, Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача рыбных и мясных салатов..	4	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов, рыбного желе. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	2	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного сырья (кальмары, крабы, креветки и др). варианты оформления, методы сервировки, подача,	2	

		хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом		
	Практические работы		4	
	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов		ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Самостоятельная работа		15	
	1	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя		ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
Тема 4.3. Холодные блюда и закуски из мяса и птицы	Содержание		18	
	1	Холодные закуски из мясных продуктов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных закусок из мясных продуктов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных закусок из мясных продуктов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	6	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Холодные блюда из мяса и птицы. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных блюд из мяса и птицы. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых холодных блюд из мяса и птицы. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	6	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	3	мясные салаты. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении рыбных и мясных салатов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Риски в области безопасности процесса приготовления и хранения готовых рыбных и мясных салатов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	6	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Лабораторная работа		-	
	Практическая работа		4	ПК2.2
	1	решение ситуационных задач Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из мяса и птицы, составление меню		ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Самостоятельная работа		7	
	1	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя		ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.

Тема 4.4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.	Содержание		12	
	1	Холодные блюда из мяса Технологический процесс приготовления холодных блюд из мяса ассорти мясное, студень мясной Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса. Правила проведения бракеража.	4	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Холодные блюда из птицы. Технологический процесс приготовления холодных блюд из птицы: птица отварная с гарниром, птица жаренная с гарниром, филе птицы под майонезом Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных блюд из мяса и птицы. Правила проведения бракеража.	4	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	3	мясные салаты и салаты из птицы Технологический процесс приготовления мясных салатов: салат мясной, салат столичный. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача и мясных салатов. Правила проведения бракеража.	4	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов; приготовление украшений для них из различных продуктов, варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	2	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Приготовление холодных блюд и закусок из птицы; приготовление украшений для них из различных продуктов. варианты оформления, методы сервировки, подача, хранение; требования к качеству, оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции органолептическим методом	2	
	Практические работы		4	
	1	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению холодных закусок из мясных продуктов	2	ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	2	Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов	2	
	Самостоятельная работа		7	
	1	Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя		ПК2.2 ПК2.4 ОК 2. ОК 8.
	Примерная тематика курсовых работ (проектов) (если предусмотрено)		-	
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (если предусмотрено)		-	
	Учебная практика		36	
Виды работ				
1. Технология приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции				
2. Технология приготовления и оформления сложных бутербродов.				
3. Технология приготовления и оформления сложных закусок				
4. Технология приготовления и оформления сложных мясных салатов				

<p>5. Технология приготовления и оформления рыбных салатов</p> <p>6. Технология приготовления и оформления холодных блюд из мяса.</p> <p>7. Технология приготовления и оформления холодных блюд из рыбы</p> <p>8. Технология приготовления и оформления холодных блюд из птицы</p> <p>9. Технология приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю</p> <p>Виды работ</p> <p>Отработка практических навыков оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Отработка практических навыков приготовления и оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Разработка ассортимента блюд; проверка качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд; организация технологического процесса приготовления блюд и приготовление блюд, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; сервировка и оформление блюд; проведение контроля качества и безопасности блюд органолептическим и другими методами. Подача, хранение блюд.</p>	108	
Всего	438	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур:

Технические средства обучения:

- кодoprojectор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.
- комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- макет с деталями оборудования;

- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции: учебник Москва РУСАИНС, 2017-224с. - ISBN 978-5-4365-1564-9. <https://www.book.ru/book/922543>
2. Дополнительные источники:
 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “Профикс” Санкт- Петербург
 2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
 3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
 4. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования
 5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания
 6. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
 7. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания
 8. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
 9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10.ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.

11.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания

12. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

12.Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет - ресурсы

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

3.3. Организация образовательного процесса

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, практические и лабораторные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;

- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<p>ПО 1.1.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>Разрабатывает ассортимент сложных холодных блюд и соусов</p>	<p>Наблюдение на УП и ПП</p>	<p>У 1.1.1. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p>	<p>Умеет оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции по органолептическим показателям</p>	<p>Наблюдение на ЛПЗ</p>	<p>З 1.1.1. ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; З 1.1.18 технику приготовления украшений для сложных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; З 1.1.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p>	<p>Демонстрирует знание ассортимента и классификации канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; технику приготовления украшений для сложных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p>	<p>Устный опрос Тестовые задания</p>
---	---	------------------------------	--	--	--------------------------	--	---	--

ПО 1.1.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Производить расчеты массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Наблюдение на УП и ПП	У 1.1.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Уметь использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Наблюдение на ЛПЗ	З 1.1.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;	Демонстрирует знание вариантов сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;	Устный опрос Тестовые задания
ПО 1.1.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Проверять качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Наблюдение на УП и ПП	У 1.1.3 проводить расчеты по формулам;	Уметь проводить расчеты по формулам	Наблюдение на ЛПЗ	З 1.1.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	Демонстрировать знание правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	Устный опрос Тестовые задания
ПО 1.1.4 приготовления	Приготавливать	Наблюдение на УП и	У 1.1.4 безопасно	Уметь безопасно	Наблюдение на ЛПЗ	З 1.14 способы	Демонстрировать знание	Устный опрос

<p>я сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>	<p>ь сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>	<p>III</p>	<p>пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>		<p>определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 3.1.1.9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; 3.1.1.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 3.1.1.12 виды технологического оборудования</p>	<p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p>	<p>Тестовые задания</p>
--	--	------------	---	---	--	--	---	-------------------------

						и производствен ного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;		
ПО 1.1.5 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	Сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	Наблюден ие на УП и ПП	У 1.1.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Уметь выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Наблюден ие на ЛПЗ	З 1.1.5 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 1.1.14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных	Демонстрироват ь знание основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;	Устный опрос Тестов ые задания

						<p>холодных рыбных и мясных блюд и соусов; З 1.1.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; З 1.1.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>		
<p>ПО 1.1.6 декорирование блюд сложными холодными соусами;</p>	<p>Декорирование блюд сложными холодными соусами;</p>	<p>Наблюдение на УП и ПП</p>	<p>У 1.1.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>Уметь выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p>	<p>Наблюдение на ЛПЗ</p>	<p>З 1.16 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и</p>	<p>Демонстрировать знание качества готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и</p>	<p>Устный опрос Тестовые задания</p>

						птицы, соусов и заготовок для них; З 1.1.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов; З 1.1.17 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;	птицы, соусов и заготовок для них; правила соусной композиции сложных холодных соусов;	
ПО 1.1.7 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;	Контролировать качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;	Наблюдение на УП и ПП	У 1.1.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами	Уметь оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами	Наблюдение на ЛПЗ	З 1.1.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; З 1.1.21 требования к безопасности приготовления и хранения готовых	Демонстрировать знание органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;	Устный опрос Тестовые задания

						<p>сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; З 1.1.22 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; З 1.1.23 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--