

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основе Федерального государственного образовательного по специальности Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в сфере коммерческой деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

определять наличие запасов и расход продуктов;
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знать:

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
методы контроля качества продуктов при хранении;
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
виды снабжения;
виды складских помещений и требования к ним;
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
правила оценки состояния запасов на производстве;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 90 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов; самостоятельной работы обучающегося - 30 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины **ОП. 05. Метрология и стандартизация**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по программе базовой подготовке)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована на курсах повышения квалификации работников предприятий общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина **Метрология и стандартизация** является общепрофессиональной учебной дисциплиной в профессиональном цикле дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить внесистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 32 часа;

Самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО Технология общественного питания, является единой для всех форм обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по специальности Технология продукции общественного питания, а также при разработке программ дополнительного профессионального образования в сфере общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности общения;
- Применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения;
- Анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Основные положения экономической теории;
- Принципы рыночной экономики;
- Современное состояние и перспективы развития отрасли;
- Роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- Механизмы формирования заработной платы;
- Формы оплаты труда;
- Стили управления, виды коммуникации;
- Принципы делового общения в коллективе;
- Управленческий цикл;
- Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 159 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 106 часов (в том числе 39 часов практических занятий);
самостоятельной работы обучающегося - 53 часа.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.14. Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Товароведение продовольственных товаров является вариативной частью рабочей основной профессиональной образовательной программы, разработана в соответствии с ФГОС и требований работодателя по специальности СПО Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- химический состав и пищевую ценность продуктов;
- товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- требования к качеству продовольственных товаров;
- условия и сроки хранения продовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего – 171 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 113 часов, в том числе: лекции – 67 часов, практические занятия – 46 часов;
самостоятельной работы обучающегося -58час.

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11 «Организация производства»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Технология продукции общественного питания.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

Использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству; оценивать качество и безопасность продукции, применять коммуникативные умения; рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

Правила оформления заказа на продукты со склада, прием продуктов со склада. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; отраслевые особенности общественного питания; новые и современные виды технологического оборудования; инфраструктуру отрасли, организационно –правовые формы и классификацию общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; нормативную базу деятельности; организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; оперативное планирование работы производства; работу основных производственных цехов и вспомогательных помещений; организацию и нормирование труда персонала.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 138 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 92 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 46 часов;

занятия на уроках – 40 часов;
практические работы - 32 часов.
курсовая работа - 20 часов.

АННОТАЦИЯ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 08 «Охрана труда»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина ОП.08. Охрана труда

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмоопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочих местах с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

- систему управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 24 часа;

Лабораторные и практические занятия – 8 часов.

Самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 10 «Техническое оснащение предприятий общественного питания»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина ОП.10. **Техническое оснащение предприятий общественного питания**

1.3.Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- обеспечивать оснащение предприятия торгово-технологическим оборудованием;
- организовать техническое обслуживание оборудования;
- овладеть практическими навыками безопасной эксплуатации разных видов торгово-технологического оборудования и методами определения эффективности использования новых видов оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- направления научно-технического прогресса в отрасли;
- основные виды и характеристику профилирующих групп торгово-технологического оборудования,
- правила их безопасной эксплуатации, критерии выбора с учетом профиля предприятия общественного питания.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 123 часа, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 45 часов;

лабораторные и практические занятия – 37 часов;

Самостоятельной работы обучающегося - 41 час.

АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 12 «Организация обслуживания»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Технология продукции общественного питания.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

Идентифицировать ассортимент столовых посуды, приборов, белья; составлять различные виды меню, карты вин и коктейлей;

оказывать специальные виды услуг, владеть приемами обслуживания тематических мероприятий, лиц проживающих в гостиницах, оказывать услуги с учетом современных технологий и форм обслуживания; обслуживать группы туристов в ресторанах и кафе.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

Сервировку стола для подачи холодных напитков;

сервировку и оформление стола для подачи сложной горячей кулинарной продукции;

варианты сервировки, оформления и способы подачи супов, блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, грибов, сыра; сервировку и подачу горячих и холодных десертов;

формы и приемы обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, столовых посуды, приборов, белья; последовательность расположения закусок и блюд в меню;

методы подачи блюд в ресторане;

формы и правила расчета с потребителями; организацию обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами, приема-фуршет, приема-коктейль, банкета-чая;

особенности обслуживания гостей на высшем уровне правила использования сервировочной тележки, приемы транширования и фламбирования блюд, подачи фондю;

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 56 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 28 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 18 часов;

практические работы - 10 часов.

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой и углубленной подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована по специальности среднего и высшего профессионального образования при наличии соответствующих лицензий.

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 полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщика, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программ профессионального модуля:

Всего- **258** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- **258** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 112 часов, в том числе:

лабораторно-практические занятия – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося-56 часов;

учебной практики - **18** часов;

производственной практики - **72** часов.

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 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 по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована по специальности среднего профессионального образования при наличии соответствующей лицензии.

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;
- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных 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 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;

-технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыб 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 мяса, рыб и птицы, соусов;

-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы мяса, и птицы, соусов;

-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

-технику приготовления украшений для сложных холодных 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 - **342 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **342** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**90** часов, в том числе лабораторно-практических занятий – **90**

самостоятельной работы обучающегося - 90 часов;

учебной практики-**36 часов**
производственной практики - **36 часов.**

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована по специальности среднего и высшего профессионального образования при наличии соответствующих лицензий.

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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыб, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программ профессионального модуля:

всего - **747 часа**, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **747** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **330** часов,
- в том числе:
- занятия на уроках- 166 часов
 - лабораторно-практических занятий-144 часов
 - курсовая работа – 20 часов.
- самостоятельной работы обучающегося-**165** часов;
- учебной практики- **72** часа (2 недели)
- производственной практики – **180** часа (5 недель).

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1 Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

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 сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программ профессионального модуля:

Всего - **423 часа**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**423 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 318 часов, в том числе:

-лабораторно-практических занятий – 100

самостоятельной работы обучающегося- 105 часа;

учебной практики - **36 часов**;

производственной практики - **72 часа**.

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована по специальности среднего профессионального образования при наличии соответствующей лицензии.

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:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего - **285 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **195 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **220 часов**,

в том числе:

-занятия на уроках - 70

-лабораторно-практические занятия -60

самостоятельной работы обучающегося - 65 часов;

учебной практики – **18 часов**

производственной практики - **72 часов.**

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Код	наименование специальности
-----	----------------------------

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать и проводить механическую кулинарную обработку сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса.

ПК 1.2 Организовывать и проводить приготовление кулинарной продукции массового спроса.

ПК 1.3 Производить подбор технологического оборудования и производственного инвентаря и осуществлять его безопасное использование при приготовлении полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса.

ПК 1.4 Определять требования к качеству полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции и условия их безопасного хранения.

ПК 1.5 Владеть методикой оценки качества и безопасности приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса.

ПК 1.6 Владеть основами техники приготовления украшений из овощей.

ПК 1.7 Владеть навыками сервировки, оформления и способами подачи кулинарной продукции массового спроса.

ПК 1.8 Производить расчеты количества необходимых ингредиентов сырья для производства полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса.

ПК 1.9 Владеть навыками сочетания основных продуктов с другими ингредиентами, пряностями и приправами, вкусовыми добавками при производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса.

ПК 1.10 Владеть техникой использования оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды при производстве и реализации полуфабрикатов и кулинарной продукции массового спроса.

ПК 1.11 Определять требования к качеству и условия безопасного хранения сырья, полуфабрикатов, поступающих на производство, для приготовления кулинарной продукции массового спроса.

Программа профессионального модуля может быть использована в качестве программы повышения квалификации и дополнительного профессионального образования и профессиональной полготовки при наличии среднего (полного) и общего образования. Опыт работы не требуется.

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 полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- расчёта массы овощей, рыбы, мяса, птицы для изготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;
- организации технологического процесса подготовки овощей, рыбы, мяса и птицы для изготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса и кулинарной продукции массового спроса, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных овощей, рыбы, мяса и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов их овощей, рыбы, мяса и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы для кулинарной продукции массового спроса;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки овощей, рыбы, мяса, птицы для производства кулинарной продукции массового спроса;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- основные характеристики и пищевую ценность овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- требования к качеству овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- требования к безопасности хранения овощей, рыбы, мяса, домашней птицы в охлаждённом и замороженном виде;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы;
- методы обработки и подготовки овощей, рыбы, мяса, птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программ профессионального модуля:

Всего часов: 912, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **552** часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 372 часов;
- лабораторные и практич занятия – 200 часов.
- самостоятельной работы обучающегося - 180 часов;
- учебной практики - **360 часов** (10 недель).