

Аннотация к основной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по профессии 19.02.10 Технология производства общественного питания

(на базе среднего полного общего образования, нормативный срок освоения 2 года 10 месяцев).

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

***Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ЕН. 01 Математика***

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН. 01 Математика** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **120** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **80** часов; самостоятельной работы обучающегося – **40** часов.

1.4. Содержание обучения по ЕН.01. Математика:

Раздел 1. Комплексные числа.

Раздел 2. Основы математического анализа.

Раздел 3. Основы дифференцированного и интегрированного исчисления.

Раздел 4. Элементы математической статистики.

Раздел 5. Основы теории вероятности.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ЕН. 02 Экологические основы природопользования

1. Область применения рабочей программы
Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН. 02 Экологические основы природопользования** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

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

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64 часа**;
самостоятельной работы обучающегося – **32 часа**.

1.4 Содержание обучения по ЕН. 02 Экологические основы природопользования:

Тема 1. Среда обитания человека и экологическая безопасность.

Тема 2. Концепция устойчивого развития.

Тема 3. Экология и природопользование.

Тема 4. Охрана окружающей среды.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ЕН. 03 Химия

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ЕН. 03 Химия** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

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

- основные понятия и законы химии;
 - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
 - понятие химической кинетики и катализа;
 - классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
 - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие,
 - смещение химического равновесия под действием различных факторов;
 - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
 - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
 - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
 - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
 - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
 - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
 - основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
 - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
 - методы и технику выполнения химических анализов;
 - приемы безопасной работы в химической лаборатории.

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **32** часа.

1.4 Содержание обучения по ЕН. 03 Химия

Тема 1. Основные понятия и законы аналитической химии.

Тема 2. Основные методы количественного анализа.

Тема 3. Основные методы качественного анализа.

Тема 4. Технохимический контроль в общественном питании.

Тема 5. Теоретические основы органической химии.

Тема 6. Кислородосодержащие органические вещества.

Тема 7. Основы физической и коллоидной химии.

Тема 8. Химическая кинетика и катализ.

Тема 9. Растворы. Электролитическая диссоциация.

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.5 Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- *требования системы управления безопасностью пищевых продуктов ХАССП;*
- *нормативные документы РФ о санитарных правилах и нормах на предприятиях общественного питания.*

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

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- использовать лабораторное оборудование;
- определить основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- *использовать систему цифровой кодификации ХАССП для определения пищевой опасности продуктов питания.*

1.6 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **129** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **86** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **43** часов.

1.7 Содержание обучения по ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве:

Раздел 1. Основы микробиологии

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Физиология питания** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- *компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм;*
- *безопасность пищевых продуктов, загрязнители пищевых продуктов;*
- *специализированные продукты диетического питания;*
- *профилактика неблагоприятного профессионального вредного воздействия.*

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- *выявлять токсические и защитные компоненты пищи;*
- *регулировать технологический процесс производства продукции, обеспечивающий сбережение пищевой и биологической ценности исходного сырья для получения качественной пищи, предупреждающий образования в готовых продуктах токсичных соединений;*
- *разрабатывать технологические карты с использованием диетических продуктов.*

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **105** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **70** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **35** часов.

1.4. Содержание обучения по ОП.02 Физиология питания:

Раздел 1. Основы физиологии питания.

Раздел 2. Принципы диетического и лечебно-профилактического питания.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 требований к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- 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;
- *порядок расчёта сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий;*
- *нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;*
- *механизм ценообразования на продукцию и услуги.*

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;
- *ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции;*
- *производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.*

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **64** часа; самостоятельной работы обучающегося – **32** часа.

1.4. Содержание обучения по ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья:

Раздел 1. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.

Раздел 2. Контроль запасов и расхода продуктов.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **143** часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **95** часов; самостоятельной работы обучающегося – **48** часов.

1.4. Содержание обучения по ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Раздел 1. Рабочее место специалиста и использование информационных технологий для решения производственных задач.

Раздел 2. Информационная система и её место в профессиональной деятельности.

Раздел 3. Компьютерные сети и их использование в профессиональной деятельности

Аннотация

*к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.05. Метрология и стандартизация*

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05. Метрология и стандартизация** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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;

- *основные нормативные и технологические документы в области оценки качества;*
- *формы оценки и подтверждения соответствия.*

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

- *применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;*
- *оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;*
- *использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;*
- *приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;*
- *работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия, декларациями и др.);*
- *проводить измерения и обрабатывать результаты.*

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **120** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **80** часов; самостоятельной работы обучающегося – **40** часов.

1.5. Содержание обучения по ОП.05. Метрология и стандартизация

Раздел 1. Основы метрологии.

Раздел 2. Основы стандартизации.

Раздел 3. Основы сертификации.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.1 Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

уметь:

использовать необходимые нормативные правовые акты;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 35 часов.

1.4. Содержание обучения по ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Раздел 1. Правовое регулирование отношений в сфере профессиональной деятельности.

Раздел 2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.

Раздел 3. Трудовые правоотношения.

Раздел 4. Административная ответственность.

Раздел 5. Защита нарушенных прав.

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

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

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 ценообразования на продукцию (услуги);
- 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.

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- маркетинга применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **165** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **110** часов; самостоятельной работы обучающегося – **55** часов.

1.4. Содержание обучения по ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Тема 1.1. Экономика и рынок.

Тема 1.2. Современный менеджмент, сущность, характерные черты.

Тема 1.3. Рынок как условие и экономическая основа маркетинга.

*Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.08. Охрана труда*

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.08. Охрана труда** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работника 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;
- *порядок составления трудового договора;*
- *нормы трудового распорядка организации: рабочее время и время отдыха;*
- *устройство и назначение основных видов технологического оборудования: кулинарного и кондитерского производства, правила их безопасного использования.*

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 травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте 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.
- *оформлять трудовые отношения между работодателем и работником;*
- *безопасно работать и обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.*

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **105** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **70** часов; самостоятельной работы обучающегося – **35** часов.

1.5. Содержание обучения по ОП.08. Охрана труда

Раздел 1. Общие вопросы охраны труда.

Раздел 2. Производственная санитария.

Раздел 3. Техника безопасности.

Раздел 4. Пожарная безопасность.

Раздел 5. Пищевая безопасность.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.09. Безопасность жизнедеятельности** является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности;
- родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **102** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **68** часов;
самостоятельной работы обучающегося – **34** часов.

1.8 Содержание обучения по ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Раздел 1. Гражданская оборона.

Раздел 2. Основы военной службы.

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины

ОП.10. Техническое оснащение предприятий общественного питания

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10. Техническое оснащение предприятий общественного питания** является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования: кулинарного и кондитерского производства; механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования.

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – **225** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **150** часа; самостоятельной работы обучающегося – **75** часов.

1.4 Содержание обучения по ОП.10. Техническое оснащение предприятий общественного питания
Раздел 1. Оснащение и организация рабочего места.
Раздел 2. Основные виды технологического оборудования.

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП.11 Технология приготовления блюд из морепродуктов

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11. Технология приготовления блюд из морепродуктов** является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины:

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

- особенности приготовления блюд из морепродуктов;
- правила пользования оборудованием и инвентарем при приготовлении блюд из морепродуктов;
- особенности подбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;
- правила оформления и подачи блюд из морепродуктов.

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

- выбирать основное сырье и дополнительные ингредиенты для приготовления блюд из морепродуктов;

- -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из морепродуктов;
- -применять специальную технологию приготовления блюд из морепродуктов;
- -оформлять и подавать блюда из морепродуктов.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **111** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **74** часов; самостоятельной работы обучающегося – **37** часов.

1.4.Содержание обучения по ОП.11 Технология приготовления блюд из морепродуктов

Тема 1.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из ракообразных моллюсков.

Тема 1.2. Технология обработки сырья и приготовления блюд из двустворчатых моллюсков.

Тема 1.3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из головоногих моллюсков.

Тема 1.4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из иглокожих моллюсков.

Тема 1.5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из морских водорослей.

Профессиональные модули

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и 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 поставщиков, 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей 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 Формируемые 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.

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

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

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –322 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 01.01 – 214 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –144 часа,

в том числе лабораторные работы и практические занятия -44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 70 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

1.5 Содержание обучения по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Аннотация

*к рабочей программе учебной практики (УП.01)
профессионального модуля*

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики по ПМ. 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (УП. 01) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.

01: 36 часов.

Учебный кулинарный цех № 225 - 3семестр 2 курса.

3. Содержание обучения по УП. 01

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

5. Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация

*к рабочей программе производственной практики (ПП 01.01)
профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики ПМ. 01 **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (ПП. 01) обучающийся должен

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней 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:

- органолептическим способом оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней 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 домашней птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и домашней птицы, утиной и гусиной печени.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ. 01: 72 часа.

Предприятия города, 3 семестр 2 курса.

4.Содержание обучения по ПП. 01

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Знакомство с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, организации производственного процесса и правилами техники безопасности. Ознакомление с технологической документацией. Организовывать процесс приготовления основных крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Организовывать процесс приготовления основных мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Организовывать процесс приготовления основных полуфабрикатов из рубленного мяса и котлетной массы. Организовывать процесс приготовления основных полуфабрикатов из субпродуктов. Организовывать процесс приготовления основных натуральных полуфабрикатов из рыбы. Организовывать процесс приготовления основных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Организовывать процесс приготовления основных крупнокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Организовывать процесс приготовления основных мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из рубленного мяса домашней птицы. Организовывать процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы.

5.Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

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

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся 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 закусок, блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки 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;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов для лечебного и детского питания
- 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;
- ассортимент сложных холодных блюд для лечебного питания и детского питания
- 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;

- технологию приготовления холодных блюд для лечебного и детского питания
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд и 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.

1.4 Формируемые 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.

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. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд для лечебного питания

ПК 2.5. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд для детского питания

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –324 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 02.01 – 216 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –144 часа,

в том числе лабораторные работы и практические занятия -44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 72 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

1.5 Содержание обучения по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

Аннотация

к рабочей программе учебной практики (УП. 02) профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики ПМ. 02 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (УП. 02) обучающийся 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 закусок, блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирование блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: 36 часов.

Учебный кулинарный цех № 225 - 3 семестр 2 курса.

4. Содержание обучения по УП. 02

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

5. Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики (ПП. 02)
профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики по **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (ПП. 02) обучающийся 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 закусок, блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирование блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептическим способом 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.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: 72 часа.

Предприятия города, 3 семестр 2 курса.

4.Содержание обучения по ПП. 02

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Знакомство с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, организации производственного процесса и правилами техники безопасности. Ознакомление с технологической документацией. Организовывать процесс приготовления, сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок. Организовывать процесс приготовления, сервировки и оформления сложных готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Организовывать процесс приготовления, сервировки и оформления готовых холодных блюд из мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной (домашней) птицы, холодных блюд из гусиной и утиной печени. Организовывать процесс приготовления, декорирование блюд сложными холодными соусами.

5.Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

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

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- 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 рыбы, 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, 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, рыбы, 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 тарелок 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 готовых 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 горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3 Формируемые 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.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

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

ПК.3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд для диетического питания

ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд для детского питания

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –326 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 03.01 – 218 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –144 часов,

в том числе лабораторные работы и практические занятия -44 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 74 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

1.5 Содержание обучения по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Раздел 1. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных супов.

Раздел 2. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.

Раздел 3. Организация и проведение технологического приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Раздел 4. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Аннотация

*к рабочей программе учебной практике профессионального модуля
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции*

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики ПМ. 03 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (УП. 03) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- расчета массы сырья для приготовления 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря, сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- принятия организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования 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;
- оценивания качества и безопасности готовой продукции различными способами.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: 36 часов.

Учебный кулинарный цех № 225 - 4 семестр 2 курса.

4. Содержание обучения по УП. 03

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Раздел 1. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных супов.

Раздел 2. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.

Раздел 3. Организация и проведение технологического приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Раздел 4. Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

5. Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики **ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология**

продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (ПП. 03) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- расчета массы сырья для приготовления 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря, сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- принятия организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования 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;
- оценивания качества и безопасности готовой продукции различными способами.

уметь:

- органолептическим методом оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- использовать технологии приготовления сложных горячих кулинарной блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей

кулинарной продукции;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции различными методами.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: 72 часа.

Предприятия города, 4 семестр 2 курса.

4.Содержание обучения по ПП. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Знакомство с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, организации производственного процесса и правилами техники безопасности. Ознакомление с технологической документацией. Организовывать процесс приготовления, сервировки и оформления пюреобразных супов и гарниров к ним; прозрачных супов и гарниров к ним; национальных супов; сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; сложных горячих блюд из рыбы и мяса, птицы в банкетном исполнении; сложных горячих блюд из гусиной и утиной печени в банкетном исполнении. Организовывать процесс охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.

5.Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, 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;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление 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 инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режим выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приёмы 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 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. Формируемые 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.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 513 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 297 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 99 часов;
учебной практики – 108 часов;
производственной практики – 108 часов.

1.5. Содержание обучения по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий.

Раздел 6. Приготовление, оформление и реализация праздничных тортов

Аннотация

*к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики ПМ. 04 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (УП. 04) обучающийся 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 и приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием 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.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.

04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: 108 часов.

Учебный кулинарный цех № 225 - 4 семестр 2курса.

4. Содержание обучения по УП. 04

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий.

Раздел 6. Приготовление, оформление и реализация праздничных тортов

5. **Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики ПМ. 04 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (ПП. 04) обучающийся 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 и приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием 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:

- органолептическим способом 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;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 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 для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:
108 часов.

Предприятия города, 4семестр II курса.

4.Содержание обучения по ПП. 04

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Знакомство с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, организации производственного процесса и правилами техники безопасности.

Ознакомление с технологической документацией. Подготавливать сырье для приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Организовывать процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов из крема, мастики и марципана, шоколада и карамели, глазури, фруктовой рисовальной массы, помады. Организовывать процесс приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста, слоеного теста, сдобного пресного теста, пирогов фигурных, праздничного хлеба, печенья (в ассортименте), капкейков (в ассортименте) оформления сложных хлебобулочных изделий из всех видов теста. Организовывать процесс приготовления бисквитных, слоеных, песочных, заварных, воздушных, миндально-ореховых, крошковых, десертных, низкокалорийных пирожных (в ассортименте). Организовывать процесс приготовления бисквитного, песочного, вафельного, заварного, воздушно-орехового, миндального, слоеного, пряничного полуфабриката и оформление изделий из него. Организовывать процесс приготовления праздничных, корпоративных и тематических тортов. Организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий на основе промышленных смесей.

5. Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

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 приготовлении 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 Формируемые 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.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 5.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов для детского и диетического питания

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –302 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 05.01 – 212 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –136 часов,

в том числе лабораторные работы и практические занятия -32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

производственной практики – 90 часов.

1.5 Содержание обучения по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.

Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.

Аннотация

*к рабочей программе производственной практики профессионального модуля
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов*

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (ПП. 05) обучающийся 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;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных холодных и горячих десертов;

- оценивания качества и безопасности готовой продукции различными способами.

уметь:

- органолептическим способом оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции различными методами;
- Оформлять документацию.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих: 90 часов.

Предприятия города, 6 семестр 3 курса.

4.Содержание обучения по ПП. 05

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Организовывать процесс приготовления сложных холодных фруктовых, ягодных десертов, шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Организовывать процесс приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно – фруктовое фондю, фламбе.

5.Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионально модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3 Формируемые 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.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утверждённую учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –319 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 06.01 – 265 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –177 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 88 часа;

производственной практики – 54 часа.

1.5 Содержание обучения по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения:

Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства

Раздел 2. Планирование выполнения работ исполнителями

Раздел 3. Организация работы трудового коллектива

Раздел 4. Контроль результатов выполнения работ исполнителями

Раздел 5. Ведение учетно-расчетной документации

Аннотация

*к рабочей программе производственной практики по профессиональному модулю
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения*

1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики **ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (ПП. 06) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составления различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом.

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять категории качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях

работ;

- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно – технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулирования персонала;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно – технологическую и отчетную документацию.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
- ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.
- ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения: 72 часа.

Предприятия города, 6 семестр 3 курса.

4.Содержание обучения по ПП. 06

Освоение основного вида деятельности (ВД) Организация работы структурного подразделения.

Знакомство с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, организации производственного процесса и правилами техники безопасности. Ознакомление с технологической документацией. Характеризовать отраслевые особенности предприятий общественного питания. Планировать деятельность предприятий общественного питания. Выпускать продукцию и ее реализовывать. Анализировать производственные мощности предприятий общественного питания. Давать характеристику затрат производства, рентабельности предприятия общественного питания. Организовывать снабжение и хранение сырья полуфабрикатов и покупных товаров. Ставить задачи и понимать сущность оперативного планирования. Проводить учет готовой продукции и ее реализации. Контролировать качество выпускаемой продукции. Организовывать труд на производстве. Проводить нормирование труда. Знание основных теорий принятия управленческих решений, приемов повышения эффективности общения в команде, правовых положений работника в организации, характеристик нормативных документов. Вести учетно – расчетную документацию. Характеризовать нормативные документы.

5.Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 «Промышленная технология и биотехнологии»**. Профессиональные компетенции для данного вида профессиональной деятельности определены в соответствии с ФГОС СПО **19.01.17 «Повар, кондитер»**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная технология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;
- обрабатывать различными методами сырье; нарезать и формовать, охлаждать и замораживать нарезанные ингредиенты;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- *Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;*
- *Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления.*

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке сырья и приготовлении различных блюд и напитков; правила их безопасного использования.
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;
- технику обработки сырья;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и напитков, температуру подачи;
- *Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;*
- *Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям.*

1.3 Формируемые 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.

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и плодов.
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –736 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 412 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –280 часа,

в том числе лабораторные работы и практические занятия -90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 132 часа;

учебной и производственной практики – 324 часа.

1.5 Содержание обучения по ПМ.07 выполнение работ по профессии повар, кондитер

МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

Раздел 1. Обработка сырья и приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

Раздел 3. Приготовление супов и соусов

Раздел 4. Обработка и приготовление простых и основных полуфабрикатов и блюд из рыбы

Раздел 5. Обработка и приготовление простых блюд из мяса и птицы

Раздел 6. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок

Раздел 7 Приготовление и оформление простых сладких блюд и напитков

МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кондитерских изделий массового спроса и их отпуск

Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба массового спроса

Раздел 2. Приготовление и оформление кондитерских изделий массового спроса

к рабочей программе учебной практики профессионального модуля

ПМ.07 Выполнение работ по профессии « Повар, кондитер»

1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**. Профессиональные компетенции для данного вида профессиональной деятельности определены в соответствии с ФГОС СПО **19.01.17 «Повар, кондитер»**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная технология и биотехнологии»**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (УП. 07) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки сырья и приготовления, оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и горячих напитков.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и плодов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ 07 *Выполнение работ по профессии « Повар»*: 108 часов.

Учебный кулинарный цех № 225 - 1,2 семестр 1 курса.

4. Содержание обучения по УП. 07

Освоение основного вида деятельности (ВД) *Выполнение работ по профессии повар*

МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

Раздел 1. Обработка сырья и приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога

Раздел 3. Приготовление супов и соусов

Раздел 4. Обработка и приготовление простых и основных полуфабрикатов и блюд из рыбы

Раздел 5. Обработка и приготовление простых блюд из мяса и птицы

Раздел 6. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок

**Раздел 7 Приготовление и оформление простых сладких блюд и напитков
МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кондитерских
изделий массового спроса и их отпуск**

**Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий
и хлеба массового спроса**

**Раздел 2. Приготовление и оформление кондитерских изделий массового
спроса**

5. **Форма промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.

Аннотация

*к рабочей программе производственной практики профессионального модуля
ПМ.07 Выполнение работ по профессии « Повар, кондитер»*

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики **ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**. Профессиональные компетенции для данного вида профессиональной деятельности определены в соответствии с ФГОС СПО **19.01.17 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 Промышленная технология и биотехнологии**.

2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики (ПП. 07) обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки сырья и приготовления, оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и горячих напитков.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков;
- оценивать качество готовых изделий.

Формируемые 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 выполнять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и плодов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ 07 Выполнение работ по профессии « Повар, кондитер »:
180 часов.

Предприятия города, 2 семестр 1 курса.

4.Содержание обучения по ПП 07.01

Освоение основного вида деятельности (ВД) Выполнение работ по профессии повар.

Организовывать процесс механической кулинарной обработки традиционных видов овощей и грибов, пряностей и приправ. Организовывать процесс приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд и гарниров из круп, бобовых, блюд из яиц, творога и теста.

Организовывать процесс приготовления и подачи бульонов, заправочных супов, молочных супов, супов – пюре, прозрачных, сладких и холодных супов. Организовывать процесс приготовления и подачи белых и красных основных соусов, грибных, молочных, сметанных соусов, яично-масляных и масляных смесей, холодных и сладких соусов. Организовывать процесс механической кулинарной обработки рыбы и приготовление натуральных, рубленых полуфабрикатов. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной. Организовывать процесс приготовления и оформления блюд из жареной, запеченной рыбы, блюд из котлетной массы, блюд из морепродуктов. Организовывать процесс механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов, домашней птицы, приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление изделий из котлетной массы. Организовывать процесс приготовления и оформления блюд из вареного, жареного, тушеного, запеченного мяса и мясных продуктов, блюд из котлетной массы и субпродуктов. Организовывать процесс приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов. Организовывать процесс приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд и напитков, готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия, готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

5.Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

