

АННОТАЦИИ

рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии способствует формированию общих (ОК 1-10) компетенций специалиста.

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

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

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 10_часов.

ОГСЭ.02 История

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу дисциплин.

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История способствует освоению общих компетенций.

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

- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- основные направления ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX — начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

ОГСЭ. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 190, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов; самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10.Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 324 часов , в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов; самостоятельной работы обучающегося 162 часов.

ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения рабочей программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и

переподготовки) работников в области экономики и бухгалтерского учета, а также в профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: учебная дисциплина ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности способствует формированию общих компетенций специалиста.

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

- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;
- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);
- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
- использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;
- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;
- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;
- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн – банкингом.
- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;
- применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;
- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- экономические явления и процессы общественной жизни;
- структуру семейного бюджета и экономику семьи;
- депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;

-расчетно – кассовые операции, хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;

-пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;

-виды ценных бумаг;

-сферы применения различных форм денег;

-основные элементы банковской системы;

-виды платежных средств;

-страхование и его виды;

-налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);

-правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;

-признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная дисциплина введена за счет вариативной части в количестве:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания

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

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- *определять источники заражения и проникновения в организм человека;*

- выявлять источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- готовить и применять дезинфицирующие растворы и моющие средства;

В результате освоения учебной 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;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств
- *пищевые инфекционные заболевания человека;*
- *источники заражения и проникновения в организм человека;*
- *источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;*
- *классификация моющих средств и дезинфицирующих растворов;*
- *приготовление и применение дезинфицирующих растворов.*

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, *из них вариативная часть - 16 часов; в т.ч. 8 практические занятия самостоятельной работы обучающегося 29 часов.*

из них вариативная часть - 8 часов

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения учебной программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

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

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

- выявлять изменения пищевой ценности продуктов при тепловой обработке;

- выявлять причины появления «Модных диет»

В результате освоения учебной 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;

- изменения пищевой ценности продуктов при тепловой обработке;

- причины появления «Модных диет»

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

из них вариативная часть-12 часов; в т.ч. 6 часов практические занятия

самостоятельной работы обучающегося 24 часа

из них вариативная часть-6 часов

ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ, ХРАНЕНИЕ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

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

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

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

– определять наличие запасов и расход продуктов;

– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

– проводить инструктаж 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;

- проводить исследование качества продуктов;

- составлять схемы технологического процесса товародвижения;

- составлять графики завоза продовольственных товаров;
- проводить расчет площади складских помещений для универсальной кладовой

В результате освоения учебной 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 требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- *методы исследования качества пищевых продуктов;*
- *состав и площади складских помещений;*
- *расчет площади складских помещений;*
- *способы хранения и укладки сырья и продуктов;*
- *ответственность и контроль санитарных правил при хранении продуктов*

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 153 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 102 часов;

из них вариативная часть -30 часов (в т.ч. 15 часов практические занятия)

самостоятельной работы обучающегося 51 часов.

из них вариативная часть – 15 часов

ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

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

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

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 т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.
- *использовать глобальную сеть Интернет*

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.
- *программно-технический уровень защиты.*

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 105 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов;

из них вариативная часть – 34 часа, в т.ч. практические занятия 23 часа,

самостоятельной работы обучающегося 35 часов

из них вариативная часть – 17 часов.

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

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

В результате освоения учебной 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 соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- *осуществлять контроль за качеством продукции*

В результате освоения учебной 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 действующим стандартами и международной системой единиц СИ;
- *параметры определения качества продукции*

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

из них вариативная часть -6 часов (в т.ч. практические занятия -3 часов)

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

из них вариативная часть-3 часов

ОП.06. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина общепрофессионального цикла

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен 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.
- *анализировать виды прав и свобод человека , закрепленных в тексте Всеобщей декларации прав человека .*

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизм 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;
- *происхождение права, нормы права.*

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов;

из них вариативная часть- 22 часа, в т. ч. 11 часов практические занятия

самостоятельной работы обучающегося 29 часа;

из них вариативная часть- 11 часов.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

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

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.
- *рассчитывать показатели эластичности спроса и предложения;*
- *разрабатывать бизнес-план*
- *составлять календарный план реализации проекта и финансовый план.*

В результате освоения учебной 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.
- *теорию спроса и предложения;*

-малые предприятия, юридические лица и их регистрация;

-структуру, функции и содержание бизнес-план

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов;

из них вариативная часть -68 часов в т.ч. практические занятия -34 часа,

самостоятельной работы обучающегося 58 часа.

из них вариативная часть – 34 часа.

ОП.08. Охрана труда

1.1. Область применения программ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

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

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

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень 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;

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 работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания.

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

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

В результате освоения учебной 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен 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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 час., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 час.;

самостоятельной работы обучающегося 34 час.

ОП.10. Технологическое оборудование предприятий общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии рабочих: 19.02.17 Повар, кондитер.

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

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

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

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

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

- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования,
- правила их безопасного использования;
- возможные неисправности технологического оборудования и способы их устранения

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Учебная дисциплина введена за счет вариативной части в количестве

максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 час, в т.ч. практические занятия 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 60 час.

ОП.11 Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии рабочих: 19.02.17 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл

–

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

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

- составлять план-меню на блюда и мучные кондитерские изделия;
- рассчитывать расход сырья и продуктов на блюда;
- определять продажные цены на блюда и кондитерские изделия;
- оформлять документы по учету сырья и готовой продукции на производстве.

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

- характеристики хозяйственного и бухгалтерского учета;
- механизацию и автоматизацию учета в общественном питании
- принципы организации учета на производстве;
- ценообразование и калькуляцию на производстве;
- учет сырья и готовых изделий на производстве, отчетность о работе производства

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Учебная дисциплина введена за счет вариативной части в количестве

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в т. ч. практические занятия 28 часов ;

самостоятельной работы обучающегося 29 часов.

ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания

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

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требование к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- как регистрируется, лицензируется и прекращается предпринимательская деятельность;
- основные экономические показатели деятельности предприятия;
- основные методы установления цен, расчет себестоимости и резервы ее снижения;
- сущность финансов и финансовая системы;
- права потребителя и имущественную ответственность.

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

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности предприятия;
- реагировать, лицензировать и прекращать предпринимательскую деятельность;
- пользоваться интернет услугами, составлять и формировать документы по кредитным операциям;
- применять законодательство о защите прав потребителей.

1.4.Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины :

Учебная дисциплина введена за счет вариативной части в количестве:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе :

обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в т.ч. практические занятия 8 часов;

самостоятельная работа обучающегося 24 часа.

ПМ.00 Профессиональные модули

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

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из *овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы* для сложных блюд;
- расчета массы *овощей, мяса, рыбы и птицы* для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки *овощей, мяса, рыбы и птицы* для сложных блюд;
- подготовки *овощей* 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 подготовленных *овощей, грибов* мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из *овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы*;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из *овощей, 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 *овощей, мяса, рыбы и птицы* для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,

размораживании и хранении *овощей*, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

- *грамотно пользоваться нормативно-технологической документацией*
- *принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы*
- *соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы*

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из *овощей*, 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 *овощей*, 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 *овощей*, 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 и подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- *последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 363 часов, из них:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 363 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 170 часов

из них вариативная часть- 26 час, в т.ч. практические занятия 13 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;
из них вариативная часть-13 часов.
учебной практика -36 часов: производственная практика – 72 часов.

Содержание МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Раздел 1. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Осуществление процесса приготовления и обработка овощей и грибов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.2. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Тема 1.3. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

Тема 1.4. Осуществление процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Соответствующие профессиональные компетенции (ПК):

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;

–контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- *принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции*
- *составлять технологические схемы и карты*

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии 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 температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- *последовательность технологических операций при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции*
- *организацию рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 468 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 468 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов

в том числе: вариативная часть- 32 часа, в т.ч. практические занятия 16 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 108 часов

в том числе: вариативная часть- 16 часов

учебная практика - 72 часа; производственная практика – 72 часа.

Содержание МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Раздел 1. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Тема 1.1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление бутербродов и канапе

Тема 1.2.Осуществление организации процесса приготовления и приготовление салатов и винегретов

Тема 1.3.Осуществление организации процесса приготовления и приготовление легких холодных блюд и закусок из сыра и яиц

Тема 1.4. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов

Тема 1.5. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса

Тема 1.6. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из домашней птицы и дичи

Тема 1.7. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных соусов

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

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента 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;
- *составлять технологические карты и схемы*

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 готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к 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;
- *пищевую ценность овощей, грибов, рыбы, птицы;*
- *составление технологических карт и схем на блюда;*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 678 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 678 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 284 часов (практическая работа – 166 часов; курсовая работа – 30 часов);
из них вариативная часть – 46 часов, (в т.ч. практические занятия –32 часа)
самостоятельной работы обучающегося – 142 часов;
из них вариативная часть 23 часа
учебной практика 72 часа; производственной практики 180 часов.

Содержание МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Раздел 1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Тема 1.1. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных супов

Тема 1.2. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов

Тема 1.3. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

Тема 1.4. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов

Тема 1.5. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов

Тема 1.6. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы и дичи

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

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными кондитерскими полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного теста, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать виды 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 приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- *принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
- *составлять технологические схемы и карты*

знать :

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристика 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;
- *последовательность технологических операций при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*
- *организацию рабочих мест при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 369 часов, из них:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 174 часов

из них вариативная часть- 26 часов

самостоятельной работы обучающегося –87 часов;

из них вариативная часть- 13 часов

учебной практика – 72 часов: производственная практика – 36 часов.

Содержание МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий

Тема 1.2. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных и праздничных тортов

Тема 1.3. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий

Тема 1.4. Осуществление процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

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

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- 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;
- *соблюдать последовательность технологических операций при приготовлении холодных и горячих десертов;*
- *принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении холодных и горячих десертов;*
- *составлять технологические карты и схемы на холодные и горячие десерты*

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;
- *последовательность технологических операций при приготовлении холодных и горячих десертов;*
- *организацию рабочих мест при приготовлении различных холодных и горячих десертов*

1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 285 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 142 часа;

в т.ч. вариативная часть -10 часов, в т.ч. практические занятия-5 часов

самостоятельной работы обучающегося – 71 часов;

в т.ч. вариативная часть- 5 часов

учебной - 36 часов; производственной практики – 36 часов.

Содержание МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Раздел 1. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Тема 1.1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов

Раздел 2. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов

Тема 2.1. Осуществление организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- 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 акты, 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –315 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –315 час, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –162 часа;
 (практические занятия 82 часа, курсовая работа 20 часов);
 самостоятельной работы обучающегося – 81 часов;
 учебной практики – 36 часов;
 производственной практики – 36 часов.

Содержание МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации

Раздел 1. Участие в планировании основных показателей производства

Тема 1.1. Основные показатели производства

Тема.1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота

Тема.1.3. Оперативное планирование работы производства

Раздел 2. Планирование и выполнение работ исполнителями

Раздел 3. Организация работы трудового коллектива

Раздел 4. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

Раздел 5. Документационное обеспечение управления

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК7.1 Организовывать подготовку и приготовление блюд из овощей и грибов

ПК7.2 Организовывать подготовку и приготовление бульонов, супов и соусов

ПК7.3.Организовывать подготовку и приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК7.4 Организовывать подготовку и приготовления п/ф из рыбы, мяса, птицы

ПК.7.5 Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам

ПК 7.6. Готовить фуршетные блюда

ПК 7.7.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК7.8 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК7.9 Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки.

ПК7.10Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК7.11. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.12. Готовить, оформлять и презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

по профессии **16675 Повар**

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки, приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления основных супов и соусов;
- приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий, полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы;
- проверять органолептическим методом качество овощей, грибов, гастрономических продуктов, рыбы, мяса, птицы;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы;
- подготовки мяса, рыбы, птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь для подготовки и приготовления блюд и гарниров
- контроля качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
- *приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам*
- *приготовления фуршетных блюд*

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов ;
- соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, холодных блюд, напитков и кулинарных изделий, мяса, рыбы и птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов и блюд;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
- *готовить региональные блюда в соответствии с питательными свойствами продукта;*
- *готовить фуршетные блюда*

по профессии **16675 Повар**

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; напитков и кулинарных изделий;
- виды, свойства и кулинарное значение картофеля, овощей, грибов, полуфабрикатов из котлетной массы;
- технологию приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
- требования к качеству блюд и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;
- сроки и условия хранения блюд и полуфабрикатов;
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- назначение и правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, посуды и правила ухода за ними
- *технологию приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам;*
- *технологию приготовления фуршетных блюд*

по профессии **12901 Кондитер**

иметь практический опыт:

- приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
- *готовить, оформлять и презентовать кондитерскую продукцию: торты, гато и антреме ;*
- *готовить полный ассортимент антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты;*
- *готовить, оформлять и презентовать шоколадную продукцию*

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых для приготовления мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- температурный режим хранения;
- требования к качеству простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- назначение и правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, посуды и правила ухода за ними
- *приготовление антреме, эффективно сочетая спонжи, бисквиты, заварные кремы, ганаши, желе, муссы, фрукты;*
- *технологии приготовления, оформления и презентацию изделий из шоколада*

1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Рабочая программа МДК введена за счет вариативной части в количестве:

всего –663 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –663 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 274 часов, в т.ч. практические занятия 140 часов;

самостоятельной работы обучающегося 137_часов;

учебной – 108; производственной практики –144часов.

Содержание МДК.07.01Технология обработки сырья и приготовления готовой кулинарной продукции

Раздел 1.Осуществление подготовки продуктов и приготовление блюд по профессии «Повар»

Тема 1.1.Осуществление подготовки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Тема 1.2.Осуществление подготовки и приготовление бульонов, супов и соусов

Тема 1.3. Осуществление подготовки и приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий.

Тема 1.4 Осуществление подготовки и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса, птицы

Раздел 2. Осуществление подготовки сырья и приготовление изделий по профессии 12901 Кондитер

Тема 1.1 Технологический процесс подготовки сырья к производству

Тема 1.2. Технологический процесс, приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Тема 1.3. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий

Тема 1.4. Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста

Тема 1.5. Технологический процесс приготовления пирожных

Тема 1.6. Технологический процесс приготовления тортов

Тема 1.7. Технологический процесс украшения кондитерских изделий