

АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 260807 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Основные задачи:

развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

2. Квалификация:

Техник-технолог

3. Характеристика специальности.

Нормативный срок освоения ОПОП:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции,
- хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов
- промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного
- питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник - технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

4. Перечень формируемых компетенций:

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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.

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

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.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

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.

5.2.7. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

ПК 7.1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.3.2. Готовить простые супы.

ПК 7.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 7.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

5. АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01. Основы философии
<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.</p> <p>Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">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 <p>Количество часов на освоение программы дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none">максимальной учебной нагрузки обучающихся - 52 часа, в том числе:обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 48 часов;самостоятельной работы обучающихся – 4 часа. <p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
ОГСЭ.02 История
<p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.</p> <p>Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.</p> <p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

знать:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;

основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и 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 правовых и законодательных актов мирового и регионального значения

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 48 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 4 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОГСЭ.03 Иностранный язык

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

В результате изучения обязательной части цикла 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;

знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 202 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 162 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 40 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОГСЭ.04 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

уметь:

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

знать:

о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 162 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 162 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ЕН.01 Математика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

знать:

значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы;

основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;

основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 60 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 36 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ЕН.02 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь

анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;

использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

знать

принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;

особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

условия 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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 42 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 32 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 10 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ЕН.03 Химия

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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.

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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 168 часов, в том числе:

<p>обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 110 часов; самостоятельной работы обучающихся – 58 часов.</p> <p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.</p> <p>Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.</p> <p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – характеристика 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. <p>Количество часов на освоение программы дисциплины:</p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающихся - 98 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся - 66 часов; самостоятельной работы обучающихся – 32 часа.</p> <p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ОП.02. Физиология питания</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной</p>

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 52 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 34 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 18 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.03 Организация, хранение и контроль запасов сырья

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 154 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 102 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 52 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.

В результате изучения обязательной части цикла 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.

знать:

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

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 56 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 38 часов; самостоятельной работы обучающихся – 18 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.05 Метрология, стандартизация и сертификация

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.

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;

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.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа; самостоятельной работы обучающихся – 16 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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;
- законодательные акты и другие нормативные документы, 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;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа;

<p>самостоятельной работы обучающихся – 16 часов. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.</p> <p>Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь рассчитывать основные технико-технологические показатели деятельности организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения рыночной теории; – принципы рыночной экономики; – современное состояние и перспективы развития отрасли; – роль и организацию хозяйствующих субъектов в 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. <p>Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающихся – 108 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа; самостоятельной работы обучающихся – 36 часов.</p> <p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>
<p>ОП.08 Охрана труда</p> <p>Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.</p> <p>Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 16 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл, является общепрофессиональной.

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 профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь.

В результате освоения 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.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 68 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 34 часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

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

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Целью изучения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, является развитие профессиональных компетенций студентов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности при организации и приготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы для сложной кулинарной продукции.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы 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;
- организации рабочего места по изготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы;

уметь:

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

– 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, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;

– правила оформления заказа на продукты со склада и приемы продуктов со склада и от поставщика, методы определения их качества;

– виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

– основные характеристики и пищевая ценность тушек ягненка, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

– способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, птицы и рыбы;

– требования к качеству к качеству тушек ягненка, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

– требования к безопасности хранения тушек ягненка, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

– основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, птицы, печени и рыбы;

– 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 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, рыбы и домашней птицы;

– требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 362 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 84 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **организацией процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

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

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 личного 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.

ОК10.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

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

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной**

холодной кулинарной продукции

Целью изучения профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, является развитие профессиональных компетенций студентов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности при организации и приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

Программа ориентирована на достижение следующих задач:

- развитие способностей к самостоятельной работе, занятием самообразованием, использованию информационно –коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
- формирование устойчивого интереса к будущей профессии;
- овладение современными технологиями подготовки продуктов для сложной холодной продукции;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих правильную организацию технологического процесса приготовления сложных блюд;
- освоение системы знаний в технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок;
- приобретение компетентности в организации процесса приготовления и приготовлении сложной холодной кулинарной продукции.

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;
- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и соусов;
- проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных холодных блюд и соусов;
- приготовление 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;
- декорирование блюд сложными холодными соусами;

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 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 продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, холодных блюд длительного срока хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов и заготовок для них, холодных блюд длительного срока хранения;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вин и другой алкогольной продукции для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных

закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов, холодных блюд длительного срока хранения;

– органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

– методы сервировки, способы и температура подачи готовых 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;

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 450 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 338 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 112 часов;

учебной и производственной практики – 114 часов.

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

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

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

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 личного 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.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

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

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, является развитие профессиональных компетенций студентов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности при организации и приготовлении горячей сложной кулинарной продукции.

Программа ориентирована на достижение следующих **задач**:

- развитие способностей к самостоятельной работе, занятием самообразованием, использованию информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
- формирование устойчивого интереса к будущей профессии;
- овладение современными технологиями приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих правильную организацию технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- освоение системы знаний технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- приобретение компетентности в организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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;
- приготовление сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 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:

- 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 основных 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 при приготовлении 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 овощей, грибов и сыра, 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 вин и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный и санитарный режим и правила приготовления для различных 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;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных, детского и диетического питания), горячих соусов, блюд из мяса, птицы и рыбы, в том числе для детского и диетического питания;
- 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;
- техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в готовом виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы и температура подачи готовых 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;
- температура 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;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 474 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 360 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 114 часов;
учебной и производственной практики – 132 часа.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.3. 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

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 личного 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.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является развитие профессиональных компетенций студентов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности при организации и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий.

Задачей изучения профессионального модуля является формирование у обучающихся: умения работать с нормативной и технологической документацией; умения выбора способа приготовления теста и режимов выпечки; умения выполнить оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; умения организовать рабочее место; умения обслуживать оборудование, используемое для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий, 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;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов 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.

Количество часов на освоение примерной программы

профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 452 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 350 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 102 часа;

учебной и производственной практики – 144 часа.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

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 личного 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.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

Целью изучения профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, является развитие профессиональных компетенций студентов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности при организации и приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

Программа ориентирована на достижение следующих задач:

- развитие способностей к самостоятельной работе, занятием самообразованием, использованию информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
- формирование устойчивого интереса к будущей профессии;
- овладение современными технологиями приготовления сложных десертов;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих правильную организацию технологического процесса приготовления десертов;
- освоение системы знаний в технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- приобретение компетентности в организации процесса приготовления сложных десертов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в

ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

- расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих;
- приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформление и отделка 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;
- 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 –фруктовое фондю, десертов фламбе;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно –фруктовое 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 гармонических холодных и горячих десертов;

– начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

– варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

– актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

– сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;

– температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

– температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов;

– основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

– требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

– требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 292 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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 личного 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.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация работы структурного подразделения.

Целью изучения профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения является развитие общих и формирование профессиональных компетенций студентов, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности по организации производственной деятельности на предприятиях общественного питания.

Задачами изучения профессионального модуля являются:

- формирование у обучающихся: умения организовывать работу коллектива структурного подразделения;
- организовывать и планировать работу по снабжению продовольственными товарами, сырьем и полуфабрикатами с поставщикам;
- организовывать рабочие места в производственных и структурных помещениях, в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- умения рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, вести учет рабочего времени, начислять заработную плату работникам;
- умения организовывать работу труда персонала организации по отпуску

и бракеражу готовой продукции, в соответствии с типом предприятия, методом обслуживания.

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;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать производственные места в структурных подразделениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ члена бригады (команды);
- дисциплинированные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля - работы 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.

Количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 366 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 280 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 86 часов;
учебной и производственной практики – 108 часов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

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

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 личного 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.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 260807 Технология продукции

общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями 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 годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

- полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд;
 - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
 - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
 - оценивать качество холодных блюд и закусок;
 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 - определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
 - оценивать качество готовых блюд;
 - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- 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; правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
 - правила хранения и требования к качеству;
 - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
 - 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;
 - правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
 - требования к качеству холодных блюд и закусок;
 - способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
 - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
 - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
 - правила проведения бракеража;
 - способы сервировки и варианты оформления,
 - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
 - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
 - требования к качеству сладких блюд и напитков;
 - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и

- кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося 1076 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 922 часов; самостоятельной работы обучающегося – 154 часа; учебной практики – 288 часов; производственной практики 324 часа.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Выполнение работ по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции

ПК 7.1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.3.2. Готовить простые супы.

ПК 7.3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 7.5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 7.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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 личного 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.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

