

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

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

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

3. Структура и содержание учебной дисциплины

Морфология и физиология микробов

Основы физиологии питания

Гигиена и санитария в организациях питания

1. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 3 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 46 часов, в том числе 18 часов практических занятий и лабораторных работ;
самостоятельной работы обучающихся 23 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 02 Физиология питания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

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

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Пищеварение

Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма

Рациональное питание и физиологические основы его организации

Лечебное и лечебно – профилактическое питание

Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – зачет в 3 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часов, в том числе 12 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 18 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить 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.

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Основные группы продовольственных товаров

Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 4 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 69 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 46 часов, в том числе 18 часов практических занятий и лабораторных работ;

самостоятельной работы обучающихся 23 часа

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 05 Метрология и стандартизация
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять технологическую и 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.

знать:

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

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Основы метрологии

Основы стандартизации

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 6 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 40 часов, в том числе 20 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 20 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

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

знать:

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

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Право и экономика

Правовое регулирование договорных отношений

Основы трудового права РФ

Административное право

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 7 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов, в том числе 20 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 24 часа.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

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

знать:

- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Основы экономики

Основы менеджмента

Маркетинг

Административное право

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 7 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 48 часов, в том числе 30 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 24 часа.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 08 Охрана труда
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

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

знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Нормативно – правовая база охраны труда

Условия труда на предприятиях общественного питания

Электробезопасность и пожарная безопасность

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация –зачет в 3 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часов, в том числе 16 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 18 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

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

знать:

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

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.

Основы военной службы

Основы медицинских знаний

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.

- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 4 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 68 часов, в том числе 34 часа практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 34 часа.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 10 Организация производства на предприятиях общественного питания
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

- производить необходимые технологические расчеты;
- составлять и заключать договора на поставку товаров, осуществлять приемку сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализацию готовой продукции, трудового персонала;
- обеспечивать последовательность и контроль технологического процесса производства продукции

знать:

- назначение, особенности, функцию, классификацию общественного питания;
- отличительные особенности отдельных типов и классов. Производственную инфраструктуру, сырьевую и материально-техническую базу предприятия;
- организацию снабжения складского и тарного хозяйства;
- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов, оперативное планирование работы производства;
- организацию труда и технологических процессов производства полуфабрикатов и готовой продукции в различных цехах предприятия;
- порядок реализации готовой продукции;
- требования к производственному персоналу.

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Организация производства

Структура производства

Основы организации труда

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – экзамен в 4 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 144 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 96 часов, в том числе 36 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 48 часов.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 11 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчёт с потребителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Организация обслуживания

Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания

Организация проведения и обслуживания банкетов. Организация труда обслуживающего персонала

Прогрессивные технологии обслуживания. Контроль качества обслуживания потребителей

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 6 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 68 часов, в том числе 28 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 34 часа.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 12 Техническое оснащение
организаций питания
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Механическое оборудование

Тепловое оборудование

Холодильное оборудование

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;

- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – экзамен в 7 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 288 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 192 часа, в том числе 60 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 96 часов.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 13 Основы проектирования
организаций питания
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл к общепрофессиональным дисциплинам

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения учебной дисциплины

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

- разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта;
- выполнять технологические расчеты;
- разрабатывать планировку предприятий;
- размещать торгово-технологическое оборудование в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению;
- использовать нормативную документацию; учебную, справочную и патентную литературу;
- применять компьютерную технику

знать:

- основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;
- основные направления реинженеринга предприятий;
- основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;
- современную методологию выполнения технологических расчетов с использованием компьютерной техники;
- современные тенденции планировки производственных цехов и помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники.

3. Структура и содержание учебной дисциплины.

Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания

Технологические расчеты

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование.

Итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 8 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 165 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 110 часов, в том числе 60 часов практических занятий;

самостоятельной работы обучающихся 55 часов.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональные модули

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **иметь** практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

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

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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.

ОК3. 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.

ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Структура и содержание учебной дисциплины

МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Учебная практика

Производственная практика

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование;
- проверочная работа
- итоговая аттестация – экзамен в 4 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 318 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 164 часа, в том числе 82 часа практических занятий и лабораторных работ;
самостоятельной работы обучающихся 82 часа;
учебная практика – 36 часов;
производственная практика – 36 часов.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональные модули

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **иметь** практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

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.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Структура и содержание учебной дисциплины

МДК 02.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Процесс приготовления и оформления канапе и легких закусок.

Процесс приготовления и оформления сложных холодных закусок.

Процесс приготовления сложных холодных соусов.

Учебная практика

Производственная практика

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование;
- проверочная работа
- итоговая аттестация – экзамен в 5 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 324 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 144 часа, в том числе 72 часа

практических занятий и лабораторных работ;

самостоятельной работы обучающихся 72 часа;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 72 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональные модули

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **иметь** практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, моллюсков и ракообразных мяса, птицы, дичи;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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.

ОК3. 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.

ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

3. Структура и содержание учебной дисциплины

МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей продукции

Приготовление супов и соусов

Приготовление сложных горячих блюд

Учебная практика

Производственная практика

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование;
- проверочная работа
- итоговая аттестация – экзамен в 4 семестре; дифференцированный зачет в 5 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 804 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 320 часов, в том числе 140 часов

практических занятий и лабораторных работ;

курсовая работа (проект) – 30 часов;

самостоятельной работы обучающихся 160 часов;

учебная практика – 108 часов;

производственная практика – 216 часов.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональные модули

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **иметь** практический опыт:

- анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов;
- определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов;
- рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа;
- составлять заказ в письменном виде;
- планировать время доставки продуктов;
- передавать заказ на продукты по телефону;
- уточнять исполнение заказа по телефону;
- проверять документацию на поступившие продукты;
- проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу;
- разрабатывать мероприятия по обеспечению качества приготовления продукции производства;
- инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства;
- проверять соблюдение работниками правильного выбора сырья и полуфабрикатов, используемых в приготовлении продукции производства;
- проверять соблюдение работниками методов приготовления продукции производства;
- проверять соблюдение работниками требований к качеству готовой продукции производства;
- заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства;
- общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства;
- выявлять причины возникновения претензий к качеству продукции производства;
- отбирать среднюю пробу продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за качество приготовления продукции производства

уметь:

- принимать продукты по количеству и качеству в соответствии с заказом и сопроводительными документами.
- принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях.
- рассчитывать необходимое количество продуктов с учетом вида их предварительной обработки и фасовки/упаковки продуктов.
- оформлять документы на заказ продуктов.
- заказывать продукты по телефону.
- принимать продукты по количеству и качеству в соответствии с заказом и сопроводительными документами.
- принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях.
- планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).
- инструктировать персонал относительно требований к качеству приготовления продукции производства.

- использовать визуальные и лабораторные методы контроля качества приготовления продукции производства.
- оформлять документацию о результатах контроля качества продукции производства.
- получать обратную связь от потребителей о качестве продукции производства.
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.
- коммуникативные умения.
- планировать собственную деятельность в области постоянного контроля безопасности готовой продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).
- инструктировать персонал относительно требований к обеспечению безопасности продукции производства.
- использовать визуальные и лабораторные методы контроля безопасности готовой продукции производства.
- оформлять документацию о результатах контроля безопасности готовой продукции производства.
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.
- коммуникативные умения

знать:

- правила оформления заказа на продукты со склада предприятия питания и от поставщиков.
- возможные организационные требования к процессу оформления заказа на предприятиях питания.
- важность учета вида предварительной обработки и объема упаковки необходимых продуктов при оформлении заказа.
- методы определения примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.
- важность учета возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе и прочего.
- способы оформления заказа на продукты.
- влияние покупки продуктов про запас для длительного хранения на доходы предприятия питания.
- методы оптимизации закупаемых продуктов по объему, ассортименту и типу предварительной обработки продуктов.
- правила заказа продуктов по телефону и важность уточнения исполнения заказа.
- правила приема поступающих со склада и от поставщиков продуктов.
- перечень сопроводительной документации на различные группы продуктов.
- необходимая информация, которая должна содержаться в сопроводительной документации.
- возможные действия в непредвиденных обстоятельствах и в случае отклонении
- способы межличностного общения с представителями поставщика (по телефону и при непосредственном общении).
- объекты контроля качества на предприятиях питания.
- рекомендации по обеспечению качества приготовления продукции производства.
- важность постоянного контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд.
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства.
- методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания.
- основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее).
- важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд.
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.

- важность контроля температуры и органолептических показателей блюд и изделий при реализации продукции производства.
- правила проведения контроля качества готовой продукции производства.
- документация по контролю качества продукции производства.
- понятие риска в области безопасности продукции производства.
- возможные последствия неконтролируемых рисков.
- типы наиболее опасных рисков при проведении различных видов работ на предприятиях питания.
- условия возрастания риска в области безопасности продукции производства.
- важность постоянного контроля соблюдения работниками требований к безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства и поддержания санитарии и гигиены на производстве на высоком уровне.
- существующие риски в области безопасности пищевых продуктов, процессов приготовления и готовой продукции производства на отдельном рабочем месте.
- рекомендации по обеспечению безопасности продукции производства на предприятиях питания.
- методы визуального контроля безопасности пищевых продуктов, безопасности процессов приготовления и безопасности готовой продукции производства
- способы контроля рисков при доставке продуктов, хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства, утилизации отходов.
- способы контроля соблюдения персоналом личной гигиены.
- профилактические меры, способствующие поддержанию высокого уровня санитарии и гигиены на производстве.
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасности продукции производства и ответственности за безопасность продукции производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.
- способы оценки надлежащей подготовки персонала в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, безопасности приготовления продукции и безопасности готовой продукции производства.
- показатели безопасности продукции производства, подлежащие выявлению в ходе лабораторных исследований.
- анализ результатов лабораторных исследований.
- требования законодательных и нормативных документов в области обеспечения безопасности продукции производства и объектов контроля.
- личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля безопасности продукции производства.
- важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за безопасность продукции производства.
- современные тенденции в области обеспечения безопасности продукции производства. Важность получения обратной связи от потребителей о качестве продукции производства и способы получения обратной связи.
- проверять уровень обеспечения на предприятии питания условий для безопасного приготовления продукции;
- выявлять риски в области безопасности приготовления продукции производства и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасности готовой продукции производства;
- инструктировать персонал о способах обеспечения безопасности готовой продукции и безопасности приготовления продукции производства;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их доставке;

- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при погрузочно-разгрузочных работах;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при хранении сырья и полуфабрикатов;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при дефростации замороженных продуктов;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при первичной обработке продуктов и приготовлении полуфабрикатов;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов в процессе приготовления и оформления блюд/изделий;
- проверять соблюдение работниками требований к безопасности готовой продукции производства в процессе разогревания изделий;
- проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее хранения и реализации;
- проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее охлаждения и замораживания для последующего использования;
- проверять соблюдение требований к безопасности готовой продукции производства в процессе ее транспортировки;
- проверять соблюдение работниками требований к подготовке для использования кухонной и столовой посуды;
- проверять соблюдение работниками требований к подготовке для использования производственного инвентаря и технологического оборудования;
- проверять уровень поддержания личной гигиены работниками производства;
- проверять уровень содержания рабочих мест в чистоте и порядке;
- проверять своевременность вывоза и соблюдение требований санитарии и гигиены в процессе хранения отходов;
- производить отбор проб пищи для проведения лабораторных исследований на безопасность готовой продукции производства;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасность готовой продукции производства

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.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

3. Структура и содержание учебной дисциплины

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Выполнять и приготавливать сложные мучные изделия и праздничные торты

Выполнять и приготавливать мелкоштучные кондитерские изделия

Учебная практика

Производственная практика

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование;
- проверочная работа
- итоговая аттестация – экзамен в 7 семестре; дифференцированный зачет в 8 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 690 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 292 часа, в том числе 140 часов

практических занятий и лабораторных работ;

самостоятельной работы обучающихся 146 часов;

учебная практика – 108 часов;

производственная практика – 144 часа.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональные модули

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **иметь** практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, снежков из шоколадов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3. Структура и содержание учебной дисциплины

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Приготовление сладких блюд из натуральных плодов и ягод

Приготовление компотов и киселей

Приготовление соусов, начинок и глазури для десертов

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Учебная практика

Производственная практика

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование;

- проверочная работа
- итоговая аттестация – дифференцированный зачет в 6 семестре; экзамен квалификационный

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 312 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 160 часов, в том числе 80 часов

практических занятий и лабораторных работ;

самостоятельной работы обучающихся 80 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 36 часов.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 06 Организация работы
структурного подразделения
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл профессиональные модули

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **иметь** практический опыт:

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

уметь:

- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

знать:

- классификацию организаций питания;
- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;

- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептов;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;

-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей

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.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

ПК 6.1.Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива

ПК6.4.Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

3. Структура и содержание учебной дисциплины

МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации

Общественное питание в условиях рыночной экономики

Планирование основных показателей производства

Планирование выполнения работ исполнителями.

Организация учета в общественном питании

Организация работы трудового коллектива, учетно-отчетную документацию

Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.

Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания

Специальные формы услуг предприятий питания

Контроль качества технологического процесса, параметров технологического процесса, используемых материальных ресурсов

Нормативные документы по качеству для предприятия общественного питания

Производственная практика

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- лабораторные работы;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование;
- проверочная работа

- итоговая аттестация – экзамен в 8 семестре

6. Общая трудоемкость учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 381 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 230 часов, в том числе 100 часов практических занятий и лабораторных работ;

курсовая работа (проект) – 30 часов;

самостоятельной работы обучающихся 115 часов;

производственная практика – 36 часов.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар 12901 Кондитер

1. Место профессионального модуля в структуре

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Ожидаемые результаты образования и компетенции по завершении освоения профессионального модуля.

В результате освоения профессионального модуля выпускник должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовки технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

ПК 7.2. Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

ПК 7.3. Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

ПК 7.4. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;

ПК 7.5. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места;

ПК 7.6. Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

иметь практический опыт:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;

- проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;

- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара;

- подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;

- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;

- приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;

- приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;

- приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара;

- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;

- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;

- приготовления блюд из яиц по заданию повара;

- приготовления блюд из творога по заданию повара;

- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;

- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовления горячих напитков по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара;
- порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- технологии приготовления кондитерских изделий

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности и пожарной безопасности

- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

- правила и технологии расчетов с потребителями;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

- рецептуры и основы технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции

- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

- пищевая ценность различных видов кондитерской и шоколадной продукции

- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;

3. Структура и содержание ПМ. 07

В состав ПМ 07 входит:

МДК 07.01 Ведение технологических процессов по профессии Повар

Приготовление блюд из овощей и грибов;

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Приготовление супов и соусов;

Приготовление блюд из рыбы;

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

УП 07. Учебная практика

ПП 07. Производственная практика

МДК 07.02 Ведение технологических процессов по профессии Кондитер

Приготовление дрожжевого теста и изделий из него;

Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.

УП 07. Учебная практика

ПП 07. Производственная практика

4. Методы и формы обучения:

- репродуктивные методы;
- исследовательские методы;
- метод проектов.
- лекция;
- практическое занятие;
- самостоятельная работа.

5. Формы контроля

Текущая аттестация:

- опрос;
- фронтальный опрос;
- самостоятельная работа;
- собеседование;
- тестирование;
- проверочная работа.

Промежуточная аттестация:

УП 07.01 – дифференцированный зачет

УП 07.02 - дифференцированный зачет

ПП 07.01 – дифференцированный зачет

ПП 07.02 – дифференцированный зачет

Итоговая аттестация по ПМ 07 в виде экзамена квалификационного, дифференцированный зачет в 4 семестре и в 7 семестре

6. Общая трудоемкость профессионального модуля:

всего – **288** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **240** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **96** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **48** часов;

учебной и производственной практики – **144** часов.

