



Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное
учреждение
«Таштагольский техникум горных технологий и сферы
обслуживания»

АННОТАЦИИ

к учебным дисциплинам общепрофессионального цикла
и профессиональным модулям
по основной профессиональной программе
среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Таштагол, 2019

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
дисциплины **ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификации: **техник - технолог**
Форма обучения - очная

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения 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 наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля; санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Дисциплина формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

развития.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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 мелкостручных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиология, физиология питания и санитария».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- микроскопы оптические;
 - чашки Петри;
 - пробирки;
 - пипетки;
 - микробиологические петли;
 - препарировальные иглы;
 - покровные стекла;
 - пинцеты;
 - масло для микроскопии;
 - термостат;
 - комплект учебно-методической документации;
 - наглядные пособия.
- Технические средства обучения:
- персональный компьютер;
 - интерактивная доска;
 - мультимедиа проектор.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2015. – 256с.

2. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. [Текст]: учебник для нач. проф. образования/ Л. В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. - 160с.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: Академия, 2016. – 352с.

2. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учебное пособие для СПО/С.С. Горохова. - М.: Академия, 2014.-225с.

Нормативные документы:

1. СанПин 2.3.5. 021-94 Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли.

2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

3. ФЗ РФ «О защите прав потребителей».

4. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Интернет-ресурсы

1. Он–line библиотека

Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>

2. Электронный словарь

Режим доступа: <http://www.edic.ru>

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», «Гарант»:

Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
дисциплины ОП.02 Физиология питания
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификации: **техник - технолог**
Форма обучения - очная

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Дисциплина формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Микробиология, физиология питания и санитария».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- микроскопы оптические;
- чашки Петри;
- пробирки;
- пипетки;
- микробиологические петли;

- препарировальные иглы;
- покровные стекла;
- пинцеты;
- масло для микроскопии;
- термостат;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2015. – 256с.

2. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. [Текст]: учебник для нач. проф. образования/ Л. В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. - 160с.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария. [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – М.: Академия, 2016. – 352с.

2. Горохова, С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учебное пособие для СПО/С.С. Горохова. - М.: Академия, 2014.-225с.

Нормативные документы:

1. Сан Пин 2.3.5. 021-94 Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли.

2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

3. ФЗ РФ «О защите прав потребителей».

4. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Интернет-ресурсы

1. On-line библиотека

Режим доступа: <http://www.bestlibrary.ru>

2. Электронный словарь

Режим доступа: <http://www.edic.ru>

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», «Гарант»:

Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

дисциплины **ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: **техник - технолог**

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Дисциплина формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация производства».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, экран.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192с.

2. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для нач. проф. образования: / В.В. Усов. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учебник: / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» - 2014. – 272 с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования \ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. -320с.

3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учебное пособие для студ. сред. проф. образования Л.З. Шильман.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2014. - 192с.

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

дисциплины **ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: **техник - технолог**

Форма обучения - очная

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно -вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

Дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета: автоматизированное рабочее место преподавателя (ПК, принтер, сканер, акустическая система).

Технические средства обучения: интерактивный комплекс, персональные компьютеры для обучающихся с выходом в Интернет.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования: М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384с.

2. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие для среднего профессионального образования: М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320с.

Дополнительные источники:

1. Летин, А. С., Летина О.С., Пашковский И.Э. Компьютерная графика [Текст] - М.: Финансы и статистика, 2015. – 345с.

2. Макарова, Н.В. Информатика. Практикум по технологии работы на компьютере [Текст] / под ред. Н. В. Макаровой. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 115с.

Интернет-ресурсы:

1. Информационные технологии

Режим доступа: / <http://chyhareva.ru>

2. Powerpoint. Учебник.

Режим доступа / www.tutorialblog.org/ru

3. Учебное пособие: MS Word

Режим доступа: / www.panvasoft.com/rus/1311

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификации: **техник - технолог**
Форма обучения - очная

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

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

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

Дисциплина ОП.05 Метрология и стандартизация формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Метрологии и стандартизации», оснащенного оборудованием и техническими средствами обучения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером и мультимедийным проектором.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедийный проектор, интерактивная доска.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Кашева, А.А. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник для вузов / И.П. Кашева, А.А. Канке – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2015. - 416с.

1. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст]: учебник / И. М. Лифиц. - М.: ЮРАЙТ, 2016. – 301с.

Дополнительные источники:

1. Ганевский, Г.М. Допуски, посадки и технические измерения в машиностроении [Текст]: учеб.пособие для вузов/ Г.М. Ганевский, И.И Гольдин.— М: Издательский центр «Академия», 2013. – 251с.

2. Никифоров, А.Д. Процессы управления объектами машиностроения [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.Д. Никифоров, А.Н. Ковшов, Ю.Ф. Назаров - М: Высшая школа, 2014. – 213с.

3. Палий, М.А. Нормы взаимозаменяемости в машиностроении [Текст]: учеб.пособие для вузов / Палий М.А., Брагинский В.А. – М.: Машиностроение, 2015. – 335с.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
для специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: техник - технолог

Форма обучения - очная

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения 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.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно - правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Правовое обеспечение профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;

- программное обеспечение (MSOffice, Консультант Плюс, учебное пособие в электронной оболочке Moodle, слайд-фильмы)

- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы);

- классная доска

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедиа (проектор, экран)

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Грудцына, Л.Ю., Спектор А.А. Гражданское право России [Текст]: учебник для ВУЗов / Л.Ю.Грудцына, А.А. Сектор. – М.: ЗАО «Юстицинформ», 2016. – 560 с.

2. Галанов, В.П., Харитонов С.В. Право социального обеспечения [Текст]: учебник для профессионального образования / В.П. Галанов, С.В. Харитонов. – М.: Академия, 2015.- 416с.

3. Казанцев, В.И., Васин В.Н. Трудовое право [Текст]: Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Казанцев, В.Н. Васин. - М.: Академия, 2015.- 432с.

4. Макаров, Н.Д., Рябов Е.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник / Н.Д Макаров, Е.А. Рябов - М.: УИЦ «Гардарики», 2014-256с.

Дополнительны источники:

1. Гусов, К.Н. Толкунова В.Н. Трудовое право России [Текст]: учебник / К.Н. Гусов, В.Н Толкунова – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2015. – 496с.

2. Садикова, О.Н. Гражданское право [Текст]: учебник. Том I. / Под ред. О.Н. Садикова – М.: Юридическая фирма «Контракт»: «ИНФРА-М», 2014. –420с.

3. Сумской, Д.А. Статус юридических лиц [Текст]: учебник / Д.А. Сумской – М.: ЗАО Юстицинформ, 2014. – 91 с.

Нормативные документы:

1. Конституция РФ от 12.12. 1993г.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая, вторая третья.- М.: Изд. Омега-Л, 2013-442с. (с последующими изменениями и дополнениями)

3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Новосибирск: Изд. 2013г. (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях. Новосибирск: Изд. 2014г. (с последующими изменениями и дополнениями).
5. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» // СЗ РФ.- 2012г. (с последующими изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» при проведении государственного контроля (надзора) // СЗ РФ.- 2011г. (с последующими изменениями и дополнениями).
7. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» // СЗ РФ.- 2012г. (с последующими изменениями и дополнениями).
8. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ.- 2013г. (с последующими изменениями и дополнениями).
9. Федеральный закон «О третейских судах в Российской Федерации» // СЗ РФ.- 2011г. (с последующими изменениями и дополнениями).
10. Федеральный закон «О техническом регулировании» // СЗ РФ.- 2014г. (с последующими изменениями и дополнениями).

Интернет-ресурсы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», «Гарант»:
Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации:
Режим доступа: <http://kremlin.ru/>
3. Официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации: Режим доступа: <http://duma.gov.ru/>
4. Официальный сайт Правительства Российской Федерации:
Режим доступа: <http://government.ru/>

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
дисциплины **ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификации: **техник - технолог**
Форма обучения - очная

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

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

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики;

- роли и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- стили управления, виды коммуникации;

- принципы делового общения в коллективе;

- управленческий цикл;

- особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Дисциплина ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально - экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;

- программное обеспечение (MSOffice, Консультант Плюс, учебное пособие в электронной оболочке Moodle, слайд-фильмы)

- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы);

- классная доска

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедиа (проектор, экран)

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аксенов, А.П. Экономика предприятия [Текст]: учебник / А.П. Аксенов, И.Э. Берзинь, Н.Ю. Иванова. - М.: КноРус, 2016. - 350с.

2. Косьмин, А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия». 2015.-208с.

3. Мурахтанова, Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг [Текст]: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия». 2015.-304с.

Дополнительны источники:

1. Гапоненко, А.Л. Теория управления [Текст]: учебник / под общ. ред. Гапоненко А.Л. и Панкрухина А.П. изд. 3-е, доп. и перераб. – М.: Изд-во РАГС, 2014.- 210с.

Интернет-ресурсы:

1. Интернет ресурсы по менеджменту.

Режим доступа: <http://www.newmanagement.info/>

2. Интернет ресурсы по маркетингу.
Режим доступа: <http://www.marketolog.ru/-маркетолог>
3. Сайты и учебные материалы по экономике для студентов.
Режим доступа: <http://www.alleng.ru/edu/econom2.htm>

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
дисциплины ОП.08 Охрана труда
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификации: техник - технолог
Форма обучения - очная

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Дисциплина формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2015.–320с.

Дополнительные источники:

1. Арустамов, Э.А. Охрана труда в торговле. Практикум. [Текст]: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации.
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях.
5. Уголовный кодекс Российской Федерации.
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности».
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
дисциплины **ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификации: **техник - технолог**
Форма обучения - очная

1. Область применения программы

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

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

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

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

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

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Дисциплина Безопасность жизнедеятельности формирует следующие общие:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»;
- комплекс для лазерных стрельб по мишени «Рубин»;
- тренажер для ИВЛ и непрямого массажа сердца «Максим»;
- набор имитаторов ранений и поражений;
- радиационный дозиметр;
- комплект плакатов;
- аптечка первой помощи;
- фильтрующие противогазы;
- макет автомата Калашникова (штык-нож в комплекте);
- костюм химической защиты ОЗК.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- принтер.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320с.

2. Латчук, В.Н. Основы безопасности жизнедеятельности 11 кл. [Текст]: учебник для общеобразовательных учреждений / В.Н. Латчук, В.В. Марков, С.П. Миронов, С.Н. Вангородский. – 5-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2015. – 280 с.: ил.

3. Сапронов Ю.Г. и др. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник для СПО.- М.: Академия, 2014. - 336с.

Нормативные документы:

1. О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» .

2. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе».

3. Постановление Правительства РФ от 11.11.2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации».

4. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

5. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».

Дополнительные источники:

1. Артюнина, Г.П. Основы медицинских знаний. Здоровье, болезнь и образ жизни [Текст] / Г.П. Артюнина, С.А. Игнаткова - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 332с.
2. Раско, С.Л. Стихийные бедствия: возникновение, последствия и прогнозирование [Текст]: учебное пособие к практическим работам по курсу «Безопасность жизнедеятельности» / С.Л. Раско, А.Г. Овчаренко.- Алт. гос. техн. ун-т, БТИ. – Бийск, 2011. – 405с.
3. Сапронов, Ю.Г. Учеб. Безопасность жизнедеятельности [Текст] / Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян - М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 319с.
4. Тен, Е.Е. Основы медицинских знаний [Текст] / Е.Е. Тен.- ОИЦ "Академия", 2009. – 264с.

Интернет – ресурсы:

1. Федеральный центр информационных образовательных ресурсов
Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>
- 2 . Безопасность жизнедеятельности
Режим доступа: <http://bezhede.ru/>
4. Безопасность жизнедеятельности
Режим доступа: <http://www.bezzhd.ru/>

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

профессионального модуля **ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: **техник - технолог**

Форма обучения - очная

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции .

2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, 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 продукции 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 в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

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

Профессиональный модуль формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

4. Рекомендованное количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 241 час, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 161 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 80 часа;
- учебной и производственной практики – 108 часа.

5. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная

машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски.

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

6. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

2. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192с.

3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студ.сред. проф. образования / Л.З.Шильман. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

Справочники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 512с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.:в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Дополнительные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ.учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования \ С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

3. Журналы: « Питание и общество», «Стандарты и качество», «Школа гастронома», «Ресторатор», «Гастрономъ» издатель: ООО «БонниерПубликейшенз», «Ресторанный бизнес».

Интернет – ресурсы:

1. Издательство «Пищевая промышленность»

Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journalswww>

2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Режим доступа:

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

3. Тайны кулинарии
Режим доступа: <http://x-food/ru>

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
профессионального модуля **ПМ.02 Организация процесса приготовления и**
приготовление сложной холодной кулинарной продукции
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификации: **техник - технолог**
Форма обучения - очная

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных сложных 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;
- организация 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;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, 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;
- 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.

Профессиональный модуль формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене 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.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 246 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 164 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 82 часа;
- учебной и производственной практики – 108 часов.

5. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбчистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски.

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

6. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

2. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192с.

3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студ.сред. проф. образования / Л.З.Шильман. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

Справочники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 512с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.:в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Дополнительные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ.учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования \ С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

3. Журналы: « Питание и общество», «Стандарты и качество», «Школа гастронома», «Ресторатор», «Гастрономъ» издатель: ООО «БонниерПабליкейшенз», «Ресторанный бизнес».

Интернет – ресурсы:

1. Издательство «Пищевая промышленность»

Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journalswww>

2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Режим доступа:

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

3. Тайны кулинарии

Режим доступа: <http://x-food.ru>

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: **техник - технолог**

Форма обучения - очная

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

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

иметь практический опыт:

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

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

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, 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 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 сыра;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;

- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей 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 размера (массы), рыбных, 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, размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Профессиональный модуль формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных национальных блюд.

ПК 3.6. Организовывать и проводить приготовление сложных европейских блюд.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 503 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 359 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 237 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 92 часа;

- учебной и производственной практики – 108 часов.

5. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбчистки, ручные скребки, сита, ступки, таяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски.

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

6. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

2. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192с.

3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студ.сред. проф. образования / Л.З.Шильман. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

Справочники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 512с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Дополнительные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования \ С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

3. Журналы: « Питание и общество», «Стандарты и качество», «Школа гастронома», «Ресторатор», «Гастрономъ» издатель: ООО «БонниерПабליкейшенз», «Ресторанный бизнес».

Интернет – ресурсы:

1. Издательство «Пищевая промышленность»

Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journalswww>

2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Режим доступа:

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

3. Тайны кулинарии

Режим доступа: <http://x-food/ru>

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

профессионального модуля **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**
для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: **техник - технолог**

Форма обучения - очная

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных сложных 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;
- организация 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;
- технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, 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;
- 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.

Профессиональный модуль формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене 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.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски.

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

2. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192с.

3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студ.сред. проф. образования / Л.З.Шильман. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

Справочники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 512с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.:в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)].

Дополнительные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования \ С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

3. Журналы: « Питание и общество», «Стандарты и качество», «Школа гастронома», «Ресторатор», «Гастрономъ» издатель: ООО «БонниерПабליкейшенз», «Ресторанный бизнес».

Интернет – ресурсы:

1. Издательство «Пищевая промышленность»

Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journalswww>

2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Режим доступа:

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

3. Тайны кулинарии

Режим доступа: <http://x-food/ru>

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: **техник - технолог**

Форма обучения - очная

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

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

иметь практический опыт:

- расчёта 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 десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих 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.

Профессиональный модуль формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски.

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

2. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192с.

3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студ.сред. проф. образования / Л.З.Шильман. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

Справочники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 512с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.:в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Дополнительные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ.учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования \ С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

3. Журналы: « Питание и общество», «Стандарты и качество», «Школа гастронома», «Ресторатор», «Гастрономъ» издатель: ООО «БонниерПабליкейшенз», «Ресторанный бизнес».

Интернет – ресурсы:

1. Издательство «Пищевая промышленность»

Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journalswww>

2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Режим доступа:

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

3. Тайны кулинарии

Режим доступа: <http://x-food/ru>

профессионального модуля **ПМ.06 Организация работы
структурного подразделения**
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификации: **техник - технолог**
Форма обучения - очная

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управление структурным подразделением организации.

2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Профессиональный модуль формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

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

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

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

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличия учебных кабинетов: социально-экономических дисциплин; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий: плакаты, схемы, таблицы; практикумы.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран, интерактивная доска.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Драчева, Е.Л. Менеджмент [Текст]: учебник для ССУЗов / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – 9-е изд., стер. – М.: «Академия», 2014. – 288с.

2. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия) [Текст]: учебное пособие для СПО / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2014. – 416с.

3. Ивашкова, Н. И. Управление маркетингом [Текст]: учебное пособие / Н. И. Ивашкова. – М.: ФОРУМ. ИД "Инфра-М", 2015. – 261с.

Дополнительные источники:

1. Кнышова, Е.Н. Экономика организации [Текст]: учебник / Е.Н. Кнышова, Е.Е. Панфилова. – С.-Петербург: «Лань-Трейд», 2013. – 336с.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации: **техник - технолог**

Форма обучения - очная

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии «Повар»; выполнение работ по профессии «Кондитер».

2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

- органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты;

- органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, дичи, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы и нерыбных продуктов моря, мяса и субпродуктов, домашней птицы, дичи, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

- правила проведения бракеража готовой продукции;

- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

- температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Профессиональный модуль формирует следующие общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ПК 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 мелкочтучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

4. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, документ-камера, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски.

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

2. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования Л.З.Шильман.- 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 192с.

3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособие для студ.сред. проф. образования / Л.З.Шильман. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 192с.

Справочники:

1. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 512с.

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.:в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Дополнительные источники:

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования \ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.

2. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования \ С.Ю.Мальгина, Ю.Н.Плешкова - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-320с.

3. Журналы: « Питание и общество», «Стандарты и качество», «Школа гастронома», «Ресторатор», «Гастрономъ» издатель: ООО «БонниерПабליкейшенз», «Ресторанный бизнес».

Интернет – ресурсы:

1. Издательство «Пищевая промышленность»

Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journalswww>

2. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

Режим доступа:

<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

3. Тайны кулинарии

Режим доступа: <http://x-food/ru>