**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ОПОП ППССЗ**

**по специальности СПО 19.02.01 Технология продукции общественного питания**

**Аннотации рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЕ.01 Основы философии**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. История философии

Раздел 2. Философия как учение о мире и бытии.

Раздел 3. Человек, как философская проблема.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЕ.02 История**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем в их историческом аспекте;

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

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

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

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Вторая мировая война. Послевоенное десятилетие.

Раздел 2. Советский Союз и страны Запада в 60-80 годы XX века.

Раздел 3. Современный мир.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины Иностранный язык обучающийся должен **знать:**

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

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Введение

Раздел 2. Социальный английский

Раздел 3. Названия продуктов питания и характеристики блюд

Раздел 4. Сервировка стола и обслуживание

Раздел 5 Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы

Раздел 6. Диетическое питание

Раздел 7. Специальное обслуживание

Раздел 8. Страна изучаемого языка

Раздел 9. Деловая поездка за рубеж

Раздел 10. Кухни народов мира

Раздел 11. Гостиница

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.04 Физическая культура**

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

- основы здорового образа жизни.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Легкая атлетика.

Раздел 2. Настольный теннис.

Раздел 3. Дартс.

Раздел 4. Волейбол.

Раздел 5. Гимнастика.

Раздел 6. Оценка уровня физического развития.

Раздел 7. Баскетбол.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

**-**использовать лабораторное оборудование;

-определять основные группы микроорганизмов;

-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

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

-основные понятия и термины микробиологии;

-классификацию микроорганизмов;

-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

-схему микробиологического контроля;

-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы микробиологии

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02 Физиология питания**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

**-**проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

-рассчитывать энергетическую ценность блюд;

-составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

-роль пищи для организма человека;

-основные процессы обмена веществ в организме;

-суточный расход энергии;

-состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

-физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

-понятие рациона питания;

-суточную норму потребности человека в питательных веществах;

-нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

-назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

-методики составления рационов питания.

**Содержание дисциплины**

Введение

Тема 1. Физиология пищеварения и обмен веществ

Тема 2. Физиологическая оценка важнейших пищевых веществ и их роль в жизнедеятельности организма

Тема 3. Рациональное питание и физиологическиеосновы его организации

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

-определять наличие запасов и расходов продуктов;

-оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;

-проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;

-принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;

-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

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

 -ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

-общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;

-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

-виды снабжения;

-виды складских помещений и требования к ним;

-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания;

-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки запасов на производстве;

-процедура 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.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

Тема 2. Общие требования к качеству сырья и продуктов

Тема 3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов

Тема 4. Методы контроля качества продуктов при хранении

Тема 5. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов

Тема 6. Виды снабжения

Тема 7. Виды складских помещений и требования к ним

Тема 8. Периодичность технического обслуживании холодильного, механического и весового оборудования

Тема 9. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания

Тема 10 . Правила оценки состояния запасов на производстве

Тема 11. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов

Тема 12. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* выбирать программное обеспечение для конкретного вида профессиональной деятельности;
* настраивать программный комплекс на конкретный вид деятельности;
* работать с профессиональным пакетом программ.

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

* поисковые системы;
* электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения;
* прикладные пакеты программ;
* интегрированные информационные системы в профессиональной деятельности;
* проблемно ориентированные пакеты прикладных программ;
* общие принципы, последовательность и правила работы с готовыми пакетами программ;
* способы формирования исходных данных и обработку результатов в различных пакетах программ;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

* эффективной организации индивидуального информационного пространства;
* автоматизации коммуникационной деятельности;
* эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретически-прикладные аспекты информатики и ИКТ

Раздел 2. Состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.05 Метрология и стандартизация**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**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 методики выполнения измерений;

оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

**знать:**

основные понятия метрологии;

задачи стандартизации, её экономическую эффективность;

 формы подтверждения качества;

основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно – методических стандартов;

терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Основы стандартизации

Раздел 2. Основы метрологии

Раздел 3. Основы сертификации

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 06. Правовое обеспечение профессиональной деятельности**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Право и экономика

Раздел 2. Труд и социальная защита

Раздел 3. Административное право

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

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

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

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

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Основы экономики

Раздел 2. Основы менеджмента

Раздел 3 Маркетинг

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.08 Охрана труда**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим 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 подчинённых работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчинённым 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 её заполнения и хранения.

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

- системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические и потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчинёнными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктирования подчинённых работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1 Система управления охраной труда в организации

Раздел 2. Защита человека от опасных факторов

Раздел 3. Обеспечение комфортных условий для трудовой деятельности

Раздел 4. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**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-учётных 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 неё в добровольном порядке;

 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;

 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- распознавать разные виды технологического оборудования организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований;

- соблюдать правила охраны труда;

- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

- использовать противопожарную технику.

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

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии вида, правила безопасной эксплуатации;

- нормативно-правовое регулирование охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;

-принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.

**Содержание дисциплины:**

Ведение

Тема 1. Оборудование для подготовки сырья к производству

Тема 2. Оборудование для получения готовой продукции на предприятиях общественного питания

Тема 3. Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд

Тема 4. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания

Тема 5. Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 11. Организация производства**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

|  |
| --- |
|  |

-Соблюдать требования к безопасности продовольственного сырья и продуктов;

-Принимать продовольственные товары в соответствии со стандартами, ТУ, в соответствии с -Законом «О защите прав потребителей»;

-Подбирать инвентарь, инструменты, которым должны быть оснащены складские помещения;

-Производить примерный расчет продуктов для комплексного обеда из расчета блюд на 200 человек;

-Составлять требования-накладную для получения продуктов из кладовой;

-Организовывать рабочее места и оптимальные безопасные условий труда;

-Разбирать и решать производственные ситуации, связанные с организацией работы производственных цехов различных типов и классов;

-Подбирать оборудование и инвентар для различных цехов (с учетом норм оснащения

-Производить расчет полезной и общей площади холодного цеха;

|  |
| --- |
| -Подбирать инвентарь и инструменты, знать его назначение и использование;-Составлять графики выхода на работу (дневные, месячные, годовые). |

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

-Классификацию предприятий общественного питания;

-Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания;

-Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания;

-Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания;

-Оперативное планирование предприятий;

-Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров;

-Нормативную документацию предприятий общественного питания;

-Производственную инфраструктуру и ее характеристики;

-Организацию работы цехов предприятия;

-Организацию выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания;

-Организацию работы вспомогательных производственных помещений;

-Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража;

-Содержание и значение рациональной организации труда;

-Нормирование труда на предприятиях общественного питания.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Раздел 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

Раздел 4. Организация производства

Раздел 5. Основы организации труда

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.12 Организация обслуживания**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

 организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания, с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов, осуществлять расчет с посетителями;

принимать рациональные управленческие решения, регулировать конфликтные ситуации в организации, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы,

необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.);

выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

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

цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;

этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

 специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис - бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и

реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива,

психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессионального поведения;

требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители и др.), их выбор, оформление и использование;

показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.) и их определение;

критерии и показатели качества обслуживания.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема 2. Характеристика торговых помещений

Тема 3. Столовые посуда, приборы, белье

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Тема 5. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап

Тема 6. Обслуживание потребителей в ресторанах

Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов

Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема 9. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Тема 10. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

Тема 11. Организация труда обслуживающего персонала

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.13 Бухгалтерский учет**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

**уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

**знать:**

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

- особенности ценообразования в общественном питании;

- нормативно – правовую базу бухгалтерского учета.

**Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Основы бухгалтерского учета

Раздел 2. Особенности ценообразования в общественном питании

Раздел 3. Нормативно-правовая база бухгалтерского учета

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.14 Организация и технология обслуживания в барах**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* Подбирать оборудование бара и рационально размещать его за барной стойкой;
* Разрабатывать ассортимент бара;
* Составлять меню для различных видов баров;
* Составлять карту вин и коктейлей бара;
* Составлять технологические карты коктейлей, рассчитывать их крепость;
* Организовывать обслуживание посетителей в барах.

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

* Назначение, тенденции развития и классификацию баров;
* Характеристику торговых помещений баров;
* Требования к обслуживающему персоналу;
* Основные понятия, термины и определения в области приготовления смешанных
* напитков и коктейлей;
* Характеристику используемых компонентов;
* Виды оборудования, посуды, инвентаря; барных аксессуаров;
* Общие методы построения смешанных напитков и коктейлей;
* Правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара;
* Правила подачи вина и напитков, порядок проведения дегустации, декантации вин,
* приемы проведения экспертизы вин;
* Классификацию, рецептуры, технологию приготовления, приемы оформления и
* подачи смешанных напитков и коктейлей;
* Требования к качеству коктейлей.

**Содержание дисциплины:**

Тема 1. Введение. Основы барного дела.

Тема 2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.

Тема 3. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.

Тема 4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков.

Тема 5. Подготовка бара к обслуживанию. Приёмы работы бармена.

Тема 6. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.

Тема 7. Приготовление ДЛИННЫХ смешанных напитков.

Тема 8. Приготовление средних смешанных напитков.

Тема 9. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков.

Тема 10. Приготовление коротких и горячих смешанных напитков.

Тема 11. Приготовление напитков для компании.

Тема 12. Приготовление коктейлей – аперитивов.

Тема 13. Приготовление коктейлей - диджестивов.

Тема 14. Приготовление экзотических и эксклюзивных. коктейлей.

Тема 15. Организация обслуживания в баре.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

**МДК.01.01**.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**.**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки), укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехника в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

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

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

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

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

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

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

 - требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**Раздел 1.** Организация приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

Тема 1.1.Организация приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству

Тема 1.2.Организация рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы

**Раздел 2.** Технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Тема 2.1. Характеристика, требования к качеству и безопасности мясного сырья

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

**Раздел 3.** Технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

Тема 3.1.Характеристика, требования к качеству и безопасности рыбного сырья

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции

**Раздел 4.** Технологические процессы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

Тема 4.1.Характеристика, требования к качеству и безопасности домашней птицы, утиной и гусиной печения

Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукци**и

**МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 продуктовдля 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.

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**Раздел 1.**Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

**Тема 1.1.** Оборудование холодного цеха

**Тема 1.2.** Организация рабочего места в холодном цехе

**Раздел 2.** Организация и приготовление сложных холодных соусов

**Тема 2.1. Соусы**

**Тема 2.2.** Технология приготовления соусов.

**Раздел 3.** Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок

**Тема 3.1.**  Легкие и сложные холодные блюда и закуски из овощей, грибов, яиц, бутерброды, канапе: понятие, отличия, значение в питании.

**Тема 3.2.** Технология приготовления канапе, бутербродов, легких и сложных холодных закусок.

**Раздел 4.** Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Тема 4.1.** Холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.

**Тема 4.2.** Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного сырья.

**Тема 4.3.** Холодные блюда и закуски из мяса и птицы

**Тема 4.4.** Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы

**Раздел 5.** Приготовление сложных холодных блюд национальных кухонь мира и региона. Фирменные холодные блюда г.Тейково.

**Тема 5.1** Приготовление сложных холодных блюд кухонь народов России и кухонь мира.

**Тема 5.2** Фирменные холодные блюда предприятий г.Иванова и региона

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

**МДК.03.01**. **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

|  |
| --- |
| 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов
 |
| 1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
 |
| 1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
 |
| 1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
 |

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

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

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

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, 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.

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**Раздел 1** Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Тема 1.1 Оборудование горячего цеха

Тема 1.2 Организация рабочих мест в горячем цехе

**Раздел 2** Организация и приготовление сложных супов.

**Тема 2.1** Технология приготовления сложных супов.

**Раздел 3** Организация и приготовление сложных горячих соусов.

**Тема3.1**Приготовление сложных горячих соусов.

**Раздел 4** Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

**Тема 4.1** Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра

**Раздел 5** Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**Тема 5.1** Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.

Тема 5.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы.

**Раздел 6** Организация и приготовление блюд региона, народов России и кухонь народов мира.

**Тема 6.1** Организация и приготовление блюд региона, народов России, стран СНГ.

**Тема 6.2** Организация и приготовление блюд народов мира.

**Тема 6.3** Организация и приготовление блюд г.Иваново и региона.

**Раздел 7** Организация и приготовление блюд для разных категорий потребителей.

**Тема 7.1.** Организация диетического питания в предприятиях общественного питания.

**Тема 7.2.** Технология приготовления блюд диетического питания.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ. 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных,**

**мучных кондитерских изделий**

**МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденногоПриказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, в части освоения основного вида деятельности (ВД): Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованана курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

**Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

**-** разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовлениясложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов идополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий и сложных отделочныхполуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**Раздел 1.** Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Тема 1.1.** Организация рабочего места в кондитерском цехе

**Тема 1.2.** Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование

**Раздел 2.** Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**Тема 2.1.** Организация и проведение приготовления крема и украшений из них. **Тема 2.2.** Организация и проведение приготовления помады, глазури, кандира, желе, посыпки и украшений из них.

**Тема 2.3. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.**

**Раздел 3.** Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

**Тема 3.1.** Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий

**Тема 3.2.** Организация и проведение приготовления праздничного хлеба

**Раздел 4.** Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

**Тема 4.1.** Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

**Тема 4.2.** Приготовление праздничных тортов

**Раздел 5.** Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

**Тема 5.1.** Организация и проведение приготовления пирожных

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

**МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питанияв части освоения основного вида деятельности (ВД):Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

 Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

**-** расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

-контроля качества и безопасности готовой продукции.

**уметь:**

**-** органолептически оценивать качество продуктов;

-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- производить расчет по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции;

- оформлять документацию.

**знать:**

**-**ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

**-**основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

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

-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамисcу, чизкейка, бланманже;

-технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

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

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

-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

-сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;

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

-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

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

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

 **Содержание обучения по профессиональному модулю**

**Раздел 1.** Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Тема 1.1.**  Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов

 **Тема 1.2.** Организация рабочего места

**Раздел 2.** Приготовление сложных холодных десертов

**Тема 2.1.** Технология приготовления сложных холодных десертов

**Раздел 3**. Приготовление сложных горячих десертов

**Тема 3.1.** Сложные горячие десерты

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации**

Рабочая профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехника в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация работы структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

2. Планировать выполнение работ исполнителями.

3. Организовывать работу трудового коллектива.

 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации, переподготовке и профессиональной подготовке работников предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

**Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

-планирования работы структурного подразделения (бригады);

 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

- принятия управленческих решений;

 **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;

-вести табель учета рабочего времени работников;

-рассчитывать заработную плату;

-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

-организовывать рабочие места в производственных помещениях;

-организовывать работу коллектива исполнителей;

-разрабатывать оценочные задания и нормативно- технологическую документацию ;

-оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

**-** принципы и виды планирования работы бригады (команды);

- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

- дисциплинарные процедуры в организации;

- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

- формы документов, порядок их заполнения;

- методику расчета выхода продукции;

- порядок оформления табеля учета рабочего времени;

- методику расчета заработной платы;

- структуру издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей.

 **Содержание обучения по профессиональному модулю**

**Раздел 1.** Планирование выполнения работ исполнителями

**Тема 1.1.** Структура производства

**Тема 1.2.** Оперативное планирование работы структурного подразделения (бригады) на производстве

**Раздел 2.** Организация работы трудового коллектива

**Тема 2.1.** Организация труда персонала на производстве

**Тема 2.2.** Основные теории принятия управленческих решений

**Раздел 3.** Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

**Тема 3.1.** Учет готовой продукции общественного питания и ее реализация

**Тема 3.2.** Контроль за качеством выпускаемой продукции

**Раздел 4.** Ведение учетно-расчетной документации

**Тема 4.1.** Учет товарных операций в общественном питании

**Тема 4.2.** Расчет заработной платы на предприятии общественного питания

**Раздел 5.** Планирование основных показателей производства.

**Тема 5.1.** Экономика финансово-хозяйственной деятельности предприятия

**Тема 5.2.** Основные экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**

 **должностям служащих (Повар)**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденногоПриказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, в части освоения вида деятельности (ВД) техник-технолог продукции общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить обработку овощей, плодов, грибов, рыбы, мяса птицы и приготовление полуфабрикатов из них для блюд массового спроса.
2. Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.
3. Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление и отпуск блюд из рыбы, мяса, птицы, кролика, яиц и творога, сладких блюд, горячих и холодных напитков, холодных блюд и закусок массового спроса.
5. Организовывать и проводить приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной переподготовке работников в системе общественного питания, при освоении профессии рабочего при наличии среднего (полного) общего и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд массового спроса;

- организации технологического процесса приготовления блюд массового спроса (холодных блюд и закусок, супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса птицы, напитков);

- разработка ассортимента блюд массового спроса;

-контроля качества и безопасности блюд и соусов массового спроса;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд, закусок, изделий, напитков массового спроса;

- использовать различные технологии приготовления блюд массового спроса;

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления блюд, закусок, изделий, напитков массового спроса;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления блюд массового спроса;

- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении кулинарной продукции массового спроса;

- оценивать качество и безопасность готовой кулинарной продукции массового спроса;

- производить необходимые технологические расчеты;

**знать:**

- требования к качеству овощей, грибов, формы нарезки для приготовления блюд массового спроса;

- основные критерии оценки качества нарезанных и формовочных овощей простой формы;

- способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей;

- основные характеристики отдельных частей мяса говядины, свинины, используемые для приготовления кулинарной продукции массового спроса;

- методы обработки мяса, рыбы, птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для приготовления кулинарной продукции массового спроса;

- технологию приготовления котлетной массы, рыбы, мяса птицы, полуфабрикатов из них;

- способы минимизации отходов при подготовке рыбы, мяса птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;

- технику выполнения действий при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса птицы для приготовления кулинарной продукции массового спроса;

- организацию правильного хранения подготовленной рыбы, мяса птицы в охлажденном и замороженном виде;

- ассортимент супов, соусов массового спроса;

- методы приготовления супов массового спроса;

- технику выполнения действий в соответствии с типом основных продуктов (варка, припускание, разваривание, тушение, пассерование, протирание, варка бульонов);

- органолептические способы определения степени готовности и качества супов массового спроса, соусов, блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий;

- варианты комбинирования различных способов приготовления макаронных изделий;

- ассортимент свежеприготовленных макаронных изделий, лапши промышленного изготовления;

- требования к качеству основных готовых макаронных изделий;

- ассортимент блюд из яиц и творога;

- методы приготовления блюд из яиц и творога;

- принципы диетического питания;

- общую характеристику продуктов, блюд диетического питания;

- общую характеристику продуктов и блюд школьного питания;

- принципы приготовления блюд школьного питания;

- технологию приготовления блюд школьного питания;

- ассортимент блюд из мяса, рыбы массового спроса;

- методы приготовления рыбы, мяса для блюд массового спроса;

- варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы и мяса;

- классификацию горячих напитков и их характеристика;

- основные способы приготовления горячих и холодных напитков;

- органолептические способы оценки качества горячих напитков;

- ассортимент сладких блюд массового спроса;

- методы приготовления сладких блюд массового спроса;

- основные критерии оценки качества готовых сладких блюд

 **Содержание обучения по профессиональному модулю**

**МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса**

Тема 1.1 Технологический цикл производства продукции общественного питания

Тема 1.2. Обработка овощей, плодов, грибов.

Тема 1.3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 1.4. Обработка мяса

Тема 1.5 Обработка птицы, дичи, кролика

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**МДК 07.02 Технологический процесс приготовления кулинарной**

Тема 2.1. Супы

Тема 2.2 Соусы

Тема 2.3. Блюда и гарниры из овощей и грибов

Тема 2.4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 2.5 Блюда из рыбы

Тема 2.6 Блюда из мяса

Тема 2.7. Блюда из птицы, дичи, кролика

Тема 2.8. Блюда из яиц и творога

Тема 2. 9. Холодные блюда и закуски

Тема 2.10. Сладкие блюда