



бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
«Омский колледж отраслевых технологий строительства и транспорта»

**АННОТАЦИИ
К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

НГП
2024

Программа дисциплины ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.06, ОК.07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Тема 1.3 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Раздел 2 Основы физиологии питания

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи

Тема 2.3 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена

Тема 3.2 Санитарно - гигиенические требования к помещениям

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Тема 3.4 Санитарно - гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.

Программа дисциплины ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК.11; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Раздел 1 Введение в товароведение

Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов

Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров

Тема 1.3 Условия и режим хранения продовольственных товаров.

Раздел 2 Ассортимент продовольственных товаров

Тема 2.1 Зерномучные товары

Тема 2.2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Тема 2.3 Вкусовые и кондитерские товары

Тема 2.4 Молочные товары

Тема 2.5 Рыбные продукты

Тема 2.6 Мясные продукты

Тема 2.7 Жиры и яичные продукты

Раздел № 3 Учетно-отчетная документация

Тема 3.1 Контроль хранения и расхода продуктов

Программа дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК 11.ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь:

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

-знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки

ее к реализации;

- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Раздел 2. Механическое оборудование

Тема 2.1 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы, оборудование для обработки овощей

Тема 2.2 Оборудование для обработки мяса, рыбы

Тема 2.3 Оборудование для подготовки кондитерского сырья

Раздел 3. Тепловое оборудование

Тема 3.1 Основные характеристики варочно-жарочного оборудования

Раздел 4. Холодильное оборудование

Тема 4.1 Основные характеристики холодильного оборудования

Программа дисциплины ОП 04Экономические и правовые основы производственной деятельностиПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК 11.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь:
- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных

производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства
- знать:
- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы предприятий;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности

Тема 1.1. Концепция рыночной системы хозяйствования.

Тема 1.2. Предприятие в условиях рыночной экономики.

Тема 1.3. Производственная программа и товарооборот.

Тема 1.4. Товарные запасы на предприятиях общественного питания.

Тема 1.5. Основные производственные фонды

Тема 1.6. Оборотные средства.

Тема 1.7. Издержки производства и обращения.

Тема 1.8. Ценообразование, валовой доход.

Тема 1.9. Прибыль и рентабельность.

Тема 1. 10. Эффективность и оплата труда.

Тема 1.11. Экономические вопросы качества продукции. Производственная программа.

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности.

Тема 2.1 Правовое регулирование образования и деятельности фирм.

Предпринимательство.

Тема 2.2. Коммерческое (торговое) право.

Тема 2.3. Общие положения о договорах.

Тема 2.4. Техническое регулирование.

Тема 2.5. Трудовой договор

Тема 2.6. Правовое регулирование заработной платы.

Тема 2.7. Правовое регулирование дисциплины труда.

Тема 2.8. Рабочее время и время отдыха. Правовое регулирование труда женщин.

Тема 2.9. Материальная ответственность работника и работодателя.

Программа дисциплины ОП 05 Основы калькуляции и учета

Учебная дисциплина входит в цикл ОГСЭ.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК 11.ПК 1.2-1.6, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2 - 3.5, ПК 4.2 - 4.5, ПК 5.3; ПК 5.5

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь:

- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

- знать:

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых

Тема 5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Программа дисциплины ОП 06 Охрана труда

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 -ОК 10.ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

- знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

Раздел 1. Нормативно- правовая база охраны труда

Тема 1.1 Охрана труда. Цели и задачи дисциплины

Тема 1.2 Нормативно-правовая база охраны труда

Тема 1.3 Обеспечение охраны труда

Тема 1.4 Организация охраны труда в предприятия

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1 Основные понятия условий труда

Тема 2.2 Производственный травматизм. Требования безопасности к производственному оборудованию

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1 Электробезопасность и пожарная безопасность

Программа дисциплины ОП 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК 11.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь:

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы,
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы,
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности,
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые),
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;
- знать:
 - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы,
 - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика),
 - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности,
 - особенности произношения,
 - правила чтения текстов профессиональной направленности.

Раздел 1. Покупки.

Раздел 2. В ресторане.

Раздел 3. Русская кухня

Раздел 4. Приготовление пищи

Раздел 5. Обслуживание

Раздел 6. Деловое общение в профессиональной сфере

Раздел 7. Здоровое питание

Программа дисциплины ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК.04, ОК 8.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негатив-ных 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 само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие 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

Раздел 1 Человек и среда обитания.

Тема 1.1 Человек и среда обитания. Опасности технических систем.

Раздел 2 Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях.

Тема 2.1 Защита населения и территорий во время чрезвычайных ситуаций в

природной среде.

Тема 2.2 Защита населения и территорий от аварий и катастроф.

Тема 2.3 Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций военного происхождения.

Раздел 3 Государственные службы по защите населения.

Тема 3.1 Задачи гражданской обороны.

Раздел 4 Оказание первой медицинской помощи.

Тема 4.1 Основы медицинских знаний.

Программа дисциплины ОП. 09 Физическая культура

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК.04, ОК 8.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь:
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности);
- знать:
- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности), средства профилактики перенапряжения.

Раздел 1. Основы физической культуры

Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности

Раздел 2. Легкая атлетика

Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места

Тема 2.2. Бег на длинные дистанции

Тема 2.3. Бег на средние дистанции. Прыжок в длину с разбега.
Метание снарядов.

Раздел 3. Баскетбол

Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места

Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок

Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом

Раздел 4. Волейбол

Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками

Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё

Тема 4.3 Техника прямого нападающего удара

Тема 4.4 Совершенствование техники владения волейбольным мячом

Раздел 5. Легкоатлетическая гимнастика

Тема 5.1 Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Раздел 6. Лыжная подготовка

Тема 6.1 Лыжная подготовка

Программа дисциплины ОП 10Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК.11.ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
ПК 5.1-5.5

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь:

- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность;
- украсить поверхность изделия композицией выражающей название изделия или посвященный какому-либо событию (праздник, юбилей, торжество и т.д.)
- нанести растительный орнамент, изобразить фигурки животных и т.д.;
- оформить поверхность торта, разработать композицию украшения изделия как определённую конечную организацию всей формы продукта;
- составить композицию изделия с использованием эстетических свойств и дизайна.

- знать:

- основные понятия и направления в области эстетики;
- категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кондитерской продукции;
- элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции; композицию, элементы и приёмы построению композиции, композиционное единство;
- основы рисования и лепки;
- дизайн: основные понятия, виды;
- обеспечение и оценка эстетических свойств кондитерской продукции;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

Раздел 1 Основы эстетики

Тема 1.1 Предмет, задачи эстетики и дизайна

Тема 1.2 Основные направления развития эстетики.

Раздел 2 Основы рисования и лепки.

Тема 2.1 Основы рисования

Тема 2.2 Рисование с натуры фруктов и овощей

Тема 2.3. Рисование с натуры пирожных и тортов.

Тема 2.4 Основы лепки. Макеты тортов.

Раздел 3. Дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

Тема 3.1 Основные понятия и виды дизайна.

Тема 3.2 Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов

Программа дисциплины ОП 11 Этика и психология в профессиональной деятельности

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ОП.

Учебная дисциплина направлена на формирование общих компетенций: ОК.01 - ОК.11.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

- уметь:

- использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;
- предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; психологически грамотно строить беседу;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- соблюдать этические нормы поведения.
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме;
- создавать и соблюдать имидж делового человека;

- знать:

- психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
- психологию труда и профессиональной деятельности;
- психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;

Тема 1. Психология как наука

Тема 2. Психология общения

Тема 3. Психология труда

Тема 4. Профессиональная этика

Программа ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности – Организацию приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. Обучающийся, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать и общими компетенциями:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
--	---

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

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Обработка, подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов из них

Тема 2.2. Обработка, подготовка грибов и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 2.3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбных продуктов моря для разнообразных блюд

Тема 2.4. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса

Тема 2.5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из Субпродуктов

Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности – Организацию приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

	организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ним; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--

МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности – Организацию приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в

профессиональной сфере.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	-в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -в ведении расчетов с потребителями.
-------------------------	--

уметь	-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

	ассортимента, в том числе региональных.
--	---

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании

Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды

Тема 1.4. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд

МДК.03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок

Тема 2.2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов, заправок

Тема 2.3. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок

Тема 2.4. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.5. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

Тема 2.6. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.

Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы

Тема 2.7. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями

Тема 2.8. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы

Тема 2.9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

Тема 2.10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)

Тема 2.11. Подготовка к оформлению и хранению холодных блюд

Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности – Организацию приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков;

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практич еский опыт	-в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
-----------------------------------	--

	- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями.
уметь	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
--	--

МДК.4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации

Тема 1.2 Механическое оборудование

Тема 1.3 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)

Тема 1.4 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков гато, антреме, спонжей, ганашей, миниатюр, маленьких тортов, выпечки, птифур

Тема 2.1 Значение десертов в питании

Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста

Тема 2.4 Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.

Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Тема 2.6 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации гато

Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации ганаш

Тема 2.11 Приготовление, подготовка к реализации антреме

Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации спонжей

Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации миниатюр

Тема 2.14 Приготовление, подготовка к реализации маленьких тортов, птифуров

Программа ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности – Организацию приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практич еский опыт	-в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
-----------------------------------	--

	-в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -в ведении расчетов с потребителями.
уметь	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,

	отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
--	--

МДК 05.01. Организация приготовления, и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразноассортимента

Тема 1.1. Комбинирование способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции

Тема 1.2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря

Тема 1.3. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов

Тема 1.4. Весоизмерительное, тепловое и холодильное, тепловое оборудование

МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.2. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов

Тема 2.3. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе

Тема 2.4. Приготовление помады, виды карамели

Тема 2.5 Приготовление глазури

Тема 2.6. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 2.7. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 2.8. Приготовление посыпок и крошки

Тема 2.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Тема 2.10. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Тема 2.11. Классификация теста

Тема 2.12. Правила выбора, основных продуктов и дополнительных ингредиентов

Тема 2.13. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах, закваске без дрожжей

Тема 2.14. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных

Программа ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности –Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, и соответствующие им общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по

приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практич еский опыт	-в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента; - в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
уметь	-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативнотехническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать

	на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кулинарном цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
--	--

	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни - проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кулинарном цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной

	кухни; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий региональной кухни разнообразного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения изделий региональной кухни; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд региональной кухни; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
--	--

	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения блюд региональной кухни разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
--	---

МДК. 06.01.. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Тема 1.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента