**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

***Содержание дисциплины:***

|  |
| --- |
|  |
| Введение. Основы микробиологии в пищевом производстве: Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Основы физиологии питания: Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения. Санитария и гигиена в пищевом производстве: Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов |

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

***Содержание дисциплины:***

|  |
| --- |
| Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Товароведная характеристика зерновых товаров. Товароведная характеристика молочных товаров. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров. |
|  |

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела

43.01.09 Повар, кондитер

Аннотация

Программы учебной дисциплины

ОП.03. «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Содержание дисциплины:

Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.

Классификация и характеристика основных типов организаций питания.

Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Механическое оборудование.

Классификация механического оборудования

Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов

Оборудование для обработки мяса и рыбы.

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.

Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.

Тепловое оборудование.

Варочное оборудование.

Жарочное оборудование.

Универсальное и водогрейное оборудование.

Холодильное оборудование.

Курсовая работа: не предусмотрена.

Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ПЦК: профессиональных дисциплин поварского и кондитерского дела.

**АННОТАЦИЯ**

**программы учебной дисциплины**

**ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

***Содержание дисциплины:***

***Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности***

***Тема 1.1 Принципы рыночной экономики***

1. Понятие экономики и права.Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов/

2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.

***Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования***

1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.

2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.

3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.

***Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда***

***Тема 2.1* *Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения***

1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.

2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.

***Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда***

1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.

2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.

3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:* экзамен**

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.05 Основы калькуляции и учета**

***Содержание дисциплины:***

Общая характеристика хозяйственного учета. Оперативное планирование работы производства в предприятиях общественного питания. Основы ценообразования и калькуляции в общественном питании. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.06 Охрана труда**

***Содержание дисциплины:***

**Введение**

Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.

**Законодательство в области охраны труда**

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации. Основные нормы, регламентируемые этими законами.

**Обеспечение охраны труда**

Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.

Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.

**Организация охраны труда в предприятиях**

Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.

**Условия труда на предприятиях общественного питания**

Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных

43.01.09 Повар, кондитер

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП. 07** «**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**»

 (Английский язык)

***Содержание дисциплины:***

Продукты питания и способы кулинарной обработки. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

Составление меню. Названия блюд

Кухня. Производственные помещения и оборудование

Кухонная, сервировочная и барная посуда

Обслуживание посетителей в ресторане

Система закупок и хранения продуктов

Организация работы официанта и бармена

Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения**

Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Обеспечение надежной защиты рабочих и служащих.

**Раздел 2 Основы военной службы (для юношей)**

Основы обороны государства. Другие войска, их состав и предназначение. Огневая подготовка. Стрельба из пневматической винтовки. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Уголовная ответственность военнослужащих. Уставы Вооружённых Сил Российской федерации. Строевой устав ВС РФ. Основы военно-патриотического воспитания.

**Раздел 2 «Основы медицинских знаний» (для девушек)**

Здоровый образ жизни» Здоровый образ жизни, основные понятия и определения. Критерии. Значение двигательной активности и закаливания организма для здоровья человека. Факторы, разрушающие здоровье. Меры профилактики. Нравственность и здоровье, формирование правильного взаимоотношения полов.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированныйзачет

***ПЦК:*** физического воспитания и безопасности жизнедеятельности

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.09 Физическая культура**

***Содержание дисциплины:***

Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни. Общая физическая подготовка. Лёгкая атлетика. Спортивные игры. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки). Лыжная подготовка. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***ПЦК:*** физического воспитания и безопасности жизнедеятельности

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.10 Информационные технологии**

**в профессиональной деятельности**

***Содержание дисциплины:***

Автоматизированная обработка информации: Информация и информационные процессы. Технические средства информационных технологий. Информационные системы. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности: Технология обработки текстовой информации. Технология обработки графической информации. Компьютерные презентации. Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности. Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность: Компьютерные сети, сеть Интернет. Основы информационной и технической компьютерной безопасности.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** естественно-научных дисциплин

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.11** **Введение в профессию**

***Содержание дисциплины:***

Коммуникативная компетентность профессионала. Информационная компетентность профессионала**.** Компетентность профессионала в решении проблем. Эффективное поведение на рынке труда

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачёт

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***ПЦК:*** социально-гуманитарных дисциплин

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.12 Основы предпринимательства**

***Содержание дисциплины:***

Бизнес-планирование. Правовые основы предпринимательской деятельности. Хозяйственно-правовые отношения. Культура предпринимательства.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** экзамен

***ПЦК:*** экономических дисциплин

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы учебной дисциплины

**ОП.13 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

***Содержание дисциплины:***

**Раздел: Введение**

Предмет изучения дисциплины «Экологические основы природопользования»; специфика, цели и задачи дисциплины. Структура экологии. Основные понятия и определения. Воздействие человека на природные экосистемы.

**Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества**

**Природоохранный потенциал**

Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.

**Природные ресурсы и рациональное природопользование**

Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.

**Загрязнение окружающей среды. Загрязнение биосферы.**

Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.

**Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования**

**Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор**

Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.

Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.

**Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду**

Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.

***Курсовая работа:*** не предусмотрена

***Вид промежуточной аттестации:*** зачёт

***ПЦК:*** физического воспитания и безопасности жизнедеятельности

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

основная профессиональная образовательная программа

образовательная программа среднего профессионального образования

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

***Содержание МДК****:* 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Организация и техническое оснащение работ по обработкерыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

***Содержание МДК****:* **01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

***Курсовая работа****:* непредусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* дифференцированный зачет

***Учебная практика***

***Содержание практики:***

***Виды работ:***

1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика
5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Производственная практика***

***Содержание практики:***

***Виды работ:***

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.

Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессионального цикла.

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

основная профессиональная образовательная программа

образовательная программа среднего профессионального образования

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

***Содержание МДК****:*  ***02.01.*** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

***Курсовая работа****:* непредусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* дифференцированный зачет

***Учебная практика***

***Содержание практики:***

***Виды работ:***

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специий (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Производственная практика***

***Содержание практики:***

***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессионального цикла.

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

основная профессиональная образовательная программа

образовательная программа среднего профессионального образования

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

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

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

***Курсовая работа****:* непредусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* дифференцированный зачет

***Учебная практика***

***Содержание практики:***

***Виды работ:***

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Производственная практика***

***Содержание практики:***

***Виды работ:***

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессионального цикла.

**43.01.09 Повар, кондитер**

**АННОТАЦИЯ**

программы модуля

основная профессиональная образовательная программа

образовательная программа среднего профессионального образования

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

 **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

***Содержание МДК****:* **04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

***Содержание МДК:*** 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

***Курсовая работа****:* непредусмотрена

***Вид промежуточной аттестации****:* дифференцированный зачет

***Учебная практика***

***Содержание практики:***

***Виды работ:***

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Производственная практика***

***Содержание практики:***

***Виды работ:***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

***Вид промежуточной аттестации:*** дифференцированный зачет

***Вид промежуточной аттестации по модулю:*** экзамен квалификационный

***ПЦК:*** профессионального цикла.