**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **профессионального** **модуля** **ПМ.** **01.** **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **полуфабрикатов** **для** **сложной** **кулинарной** **продукции**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **полуфабрикатов** **для** **сложной** **кулинарной** **продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (за счет вариативной части по запросу работодателя).

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

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

С целью овладения указанным соответствующими профессиональными профессионального модуля должен:

видом профессиональной компетенциями обучающийся

деятельности и в ходе освоения

**Базовая** **часть**

**иметь** **практический** **опыт:**

−разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; −расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

−организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; −подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

−контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

**уметь:**

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

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

- проводить расчеты по формулам;

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

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

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении

мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

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

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

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

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

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

−требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

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

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

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

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

−виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей;

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

−варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

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

−актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

−правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

−требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

**Вариативная** **часть** Целью реализации требований работодателей и ориентации профессио-

нальной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

**иметь** **практический** **опыт:**

−разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов для сложных блюд; −расчета массы овощей и грибов для изготовления полуфабрикатов;

−организация технологического процесса подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

−подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

−контроля качества и безопасности подготовленного овощей, плодов и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей, плодов и грибов; - обрабатывать различными методами овощи, плодов и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей, плодов и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи, плодов и грибы;

**знать:**

−технику обработки овощей, грибов, плодов и зелени; −правила хранения овощей, грибов, плодов и зелени.

**2.** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **полуфабрикатов** **для** **сложной** **кулинарной** **продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.4. | Организовывать подготовку овощей, плодов, грибов и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, |

|  |  |
| --- | --- |
|  | руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет по МДК.01.01 .

- дифференцированный зачет по учебной практике .

- дифференцированный зачет по производственной практике .

-экзамен (квалификационный) .

**4.** **Разработчики:** преподаватель профессионального цикла первой квалификационной категории Белоусова Е.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **профессионального** **модуля**

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

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **сложной** **холодной** **кулинарной** **продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

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

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

**иметь** **практический** **опыт:**

−разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

−расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

−проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

−организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

−приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

−сервировки оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

−декорирования блюд сложными холодными соусами;

−контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной кулинарной продукции различными

методами;

**знать:**

−ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

−варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

−правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

−способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

−требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

−требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

−органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соуосв;

−температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

−ассортмент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; −правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

−правила соусной композиции сложных холодных соусов;

−виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

−варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

−методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

−варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

−технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

−варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

−требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

−риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

−методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

**2.** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **сложной** **холодной** **кулинарной** **продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет по МДК.02.01 .

- дифференцированный зачет по учебной практике .

- дифференцированный зачет по производственной практике .

- экзамен (квалификационный) в .

**4.** **Разработчики:** преподаватель профессионального цикла первой квалификационной категории Белоусова Е.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **профессионального** **модуля**

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

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

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

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь** **практический** **опыт:**

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

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

−приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяяразличные технологии, оборудование и инвентарь;

−сервировки оформления сложной горячей кулинарной продукции; −контроля безопасности готовой сложной кулинарной продукции;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

- безопаснопользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной

продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной кулинарной продукции различными способами;

**знать:**

−ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

−классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

−классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

−классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

−методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

−принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); −требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов,

используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

−требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

−требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

−основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

−методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

−варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

−варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; −ассортимент вкусовых добавоок к сложным горячим соусам и варианты их

использования;

−правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

−температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

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

−варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

−правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

−виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

−технология приготовления сложных супов (пюреобразных прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

−технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

−гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

−органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

−правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

−технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

−правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

−технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы, мяса в горячем виде;

−варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

−традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; −варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

−температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

−правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

−требования к безопасновти приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

−требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

−риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

−методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции.

**2.** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **сложной** **горячей** **кулинарной** **продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ПК 3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов |
| ПК 3.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов |
| ПК 3.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра |
| К 3.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиски использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, |

|  |  |
| --- | --- |
|  | руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет по МДК.03.01 .

- дифференцированный зачет по учебной и производственной практике

- экзамен (квалификационный) .

**4.** **Разработчики:** преподаватель профессионального цикла первой квалификационной категории Белоусова Е В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **профессионального** **модуля**

**ПМ.04** **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **сложных** **хлебобулочных,** **мучных** **кондитерских** **изделий**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **сложных** **хлебобулочных,** **мучных** **кондитерских** **изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий; 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов,

использовать их в оформлении.

**1.2.** **Цели** **и** **задачи** **профессионального** **модуля** **–** **профессионального** **модуля:**

С целью овладения указанным видом

**требования** **к** **результатам** **освоения**

профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь** **практический** **опыт:**

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

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

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

−оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; −контроля качества и безопасности готовой продукции;

−организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

−оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; **уметь:**

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

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

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных

полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - выбирать режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

−ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

−требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

−правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

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

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

−виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

−технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

−отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; −технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

сложными отделочными полуфабрикатами;

−требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

−актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

**2.** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **сложных** **хлебобулочных,** **мучных** **кондитерских** **изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и |
| праздничного хлеба |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет по учебной и производственной практике .

- экзамен (квалификационный) .

**4.** **Разработчики:** мастер производственного обучения Гусева Е.Г.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **профессионального** **модуля**

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

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **сложных** **холодных** **и** **горячих** **десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

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

**иметь** **практический** **опыт:**

−расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

−приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

−приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; −оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

−контроля качества и безопасности готовой продукции.

**уметь:**

−органолептически оценивать качество продуктов;

−использовать различные способы и приемы приготовления холодных и горячих десертов; −производить расчеты по формулам;

−выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

−выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

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

−выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; −оценивать качество и безопасность готовой продукции;

−оформлять документацию.

**знать:**

−ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

−основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

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

−виды технологического оборудования и призводственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

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

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

−правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

−варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

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

−начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

−варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; −актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

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

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

−требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

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

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

**2.** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация** **процесса** **приготовления** **и** **приготовление** **сложных** **холодных** **и** **горячих** **десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** |  | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ПК .5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет по учебной и производственной практике .

- экзамен (квалификационный) .

**4.** **Разработчики:** преподаватель профессионального цикла Белоусова Е.В.

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **профессионального** **модуля** **ПМ.06** **Управление структурным подразделением на предприятиях общественного питания**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление** **структурного** **подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в планировании основных показателей производства. 2. Планировать выполнение работ исполнителями.

3. Организовывать работу трудового коллектива.

4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

С целью овладения указанным соответствующими профессиональными профессионального модуля должен:

видом профессиональной компетенциями обучающийся

деятельности и в ходе освоения

**иметь** **практический** **опыт:**

−планирования работы структурного подразделения/бригады;

−оценки эффективности деятельности структурного подразделения/бригады; −принятия управленческих решений

**уметь:**

−рассчитывать выход продукции в ассортименте; −вести табель учета рабочего времени работников; −рассчитывать заработную плату;

−рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; −организовывать рабочие места в производственных помещениях;

−организовывать работы коллектива исполнителей;

−разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; −оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и

готовой продукцией;

**знать:**

−принципы и виды планирования работы бригады/команды; −основные приемы организации работы исполнителей;

−способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; −дисциплинарные процедуры в организации;

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

−нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; −формы документов, порядок их заполнения;

−методику расчета заработной платы;

−структуру издержек производства и пути снижения затрат; −методики расчета экономических показателей.

**2.** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Управление структурным подразделением**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиски использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |

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

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет по учебной и производственной практике .

- курсовая работа\защита.

**4.** **Разработчики:** преподаватель профессионального цикла Белоусова Е.В.

**ПМ.07** **Выполнение** **работ** **по** **одной** **или** **нескольким** **профессиям** **рабочих,** **должностям** **служащих** **(Повар,** **кондитер)**

**Аннотация** **к** **рабочей** **программе** **профессионального** **модуля**

**1.1.** **Область** **применения** **программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10** **Технология** **продукции** **общественного** **питания** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение** **работ** **по** **профессиям:** **Повар,** **кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить простые блюда и гарниры из овощей.

2. Готовить простые блюда из бобовых и макаронных изделий. 3. Готовить простые блюда из яиц и творога.

4. Готовить простые блюда из мяса. 5. Готовить простые блюда из рыбы.

6. Готовить простые сладкие блюда и напитки.

7. Готовить простые мучные кулинарные изделия.

8. Готовить и оформлять блюда диетического питания.

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

С целью овладения указанным соответствующими профессиональными профессионального модуля должен:

видом профессиональной компетенциями обучающийся

деятельности и в ходе освоения

**иметь** **практический** **опыт:**

−подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;

−подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;

−подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;

−подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов национальной и зарубежной кухни;

−подготовки сырья, приготовления и оформления блюд диетического питания;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;

- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;

- оценивать качество и безопасность кулинарной продукции национальной и

зарубежной кухни различными способами;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции диетического питания;

- оценивать качество и безопасность кулинарной продукции диетического питания;

**знать:**

−основные виды сырья, используемого в кухне народов Западной Европы, Восточной Азии;

−основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;

−основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; −ассортимент традиционных блюд;

−современное кулинарное искусство в национальных традициях;

−основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;

−ассортимент блюд диетического питания;

−рационы лечебно-профилактического питания.

−методы организации производства для приготовления блюд диетического питания;

**2.** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение** **работ** **по** **профессиям:** **Повар**, кондитер в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** **результата** **обучения** |
| ПК 7.1. | Готовить простые блюда и гарниры из овощей. |
| ПК 7.2. | Готовить простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |
| ПК 7.3. | Готовить простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 7.4. | Готовить простые блюда из рыбы. |
| ПК 7.5. | Готовить простые блюда из мяса. |
| ПК 7.6. | Готовить простые сладкие блюда и напитки. |
| ПК 7.7. | Готовить простые мучные кондитерские изделия. |
| ПК 7.8. | Готовить и оформлять блюда диетического питания. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для |

|  |  |
| --- | --- |
|  | эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3.** **Формы** **контроля.** Промежуточная аттестация:

- дифференцированный зачет по МДК.07.01 .

- дифференцированный зачет по учебной практике .

- дифференцированный зачет по производственной практике .

- экзамен (квалификационный) .

**4.** **Разработчики:** мастер производственного обучения Гусева Е.Г.