

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.**

1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:

Общепрофессиональный цикл.

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

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 18 часов.

Всего занятий – 16 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 3 часа.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии на предприятиях общественного питания
2. Основы физиологии питания
3. Составление таблицы «Влияние внешних факторов на микроорганизмы»
4. Основы микробиологии
5. Составление мероприятий по профилактике отравлений
6. Основы гигиены и санитарии
7. Санитарная обработка оборудования, тары и инвентаря.
8. Составление рациона питания для различных групп населения

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:

Общепрофессиональный цикл.

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

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

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

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

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 14 часов.

Всего занятий – 12 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 3 часа.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Предмет и задачи товароведения
2. Зерно и продукты его переработки
3. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки
4. Составление таблицы: Хранение продовольственных товаров
5. Крахмал, сахар и кондитерские изделия
6. Молочные продукты
7. Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов.
8. Мясо и мясные продукты
9. Яйца и яичные продукты
10. Рыба и рыбные продукты
11. Дрожжи и химические разрыхлители
12. Мясо и мясные продукты, расположение и товарное соседство
13. Изучить виды, структуру штрихового кода на продовольственные товары.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА.

7. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

8. Место предмета в структуре профессиональной программы:

Общепрофессиональный цикл.

9. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

10.Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 10 часов.

Всего занятий – 8 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 2 часа.

11.Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

12.Содержание дисциплины

1. Механическое оборудование.
2. Тепловое оборудование.
3. Холодильное оборудование.
4. Схема расстановки оборудования в холодном цехе согласно технологическому процессу
5. Организация рабочего места.
6. Организация рабочих мест повара
7. Современные виды оборудования для предприятий общественного питания

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:

Общепрофессиональный цикл.

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

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

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

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

- требования предъявляемые к учету;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 14 часов.

Всего занятий – 12 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 2 часа.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Бухгалтерский учет
2. Механизация хозяйственных операций
3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания
4. Составление договора о материальной ответственности
5. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания
6. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания
7. Учет сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе
8. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.
9. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря
10. Инвентаризация
11. Составление калькуляционной карты

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОХРАНА ТРУДА.

1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:

Общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения предмета обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения предмета обучающийся должен знать:

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 14 часов.

Всего занятий – 12 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 2 часа.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Законодательство по охране труда
2. Производственная санитария
3. Составление инструкций по охране труда
4. Техника безопасности
5. Меры защиты от поражения электрическим током
6. Противопожарная безопасность
7. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания
8. Опишите мероприятия, проводимые для снижения физической нагрузки на рабочем месте повара

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ.

13. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

14. Место предмета в структуре профессиональной программы:

Общепрофессиональный цикл.

15. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

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

- составлять меню для потребителей;
- подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола;
- производить предварительную сервировку столов;
- встречать, размещать потребителей, производить прием и выполнение заказа
- вести расчет с потребителями.

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

- формы обслуживания потребителей, виды, характеристики;
- потребительский спрос и его изучение;
- характеристику помещений для потребителей, оборудование и оформление залов;
- основы меню и правила его оформления;
- классификацию и назначение столовой посуды и приборов;
- сервировку столов.
- правила подачи блюд и напитков

1. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 10 часов.

Всего занятий – 8 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 2 часа.

2. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

3. Содержание дисциплины

1. Виды, типы предприятий.
2. Современный интерьер торгового зала и требования к нему.
3. Классификация столовой посуды
4. Подбор столовой посуды для первых и вторых блюд
5. Назначение и принципы составления меню
6. Составление меню со свободным выбором блюд для банкета
7. Составление собственного меню для предприятия

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 01 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:
профессиональный цикл.

3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения модуля:
В результате освоения модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

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

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 18 часов.

Всего занятий – 16 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 6 часа.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Технологический процесс.
2. Сырье.
3. Полуфабрикаты.
4. Готовая продукция.
5. Правила обработки овощей: последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ.
6. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Обработка грибов: последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.
8. Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом.
9. Нарезка овощей различными способами.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 02 ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:
профессиональный цикл.

3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения модуля:
В результате освоения модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

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

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 18 часов.

Всего занятий – 16 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 6 часов.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Технологический процесс.
2. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция.
3. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Обработка яиц: последовательность, кулинарное использование яиц, бобовых, творога, требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий.
6. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 03 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:
профессиональный цикл.

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

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

- готовить подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности продукции;

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

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

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 26 часов.

Всего занятий – 24 часа.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 8 часов.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
3. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
4. Температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
5. Правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
6. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
7. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
8. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и других супов.
9. Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 04 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:
профессиональный цикл.

3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения модуля:
В результате освоения модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

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

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения рыбы;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 18 часов.

Всего занятий – 16 часов.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 6 часов.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Технологический процесс.
2. Сырье. Полуфабрикаты. Готовая продукция.
3. Полуфабрикаты: ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Обработка яиц: последовательность, кулинарное использование яиц, бобовых, творога, требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, макаронных изделий.
6. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 05 ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:

профессиональный цикл.

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

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

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

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

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения мяса и домашней птицы полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 30 часов.

Всего занятий – 26 часов.

Самостоятельная работа – 4 часа.

Лабораторных и практических занятий – 8 часов.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
4. Правила проведения бракеража;
5. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
6. Правила хранения и требования к качеству;
7. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
8. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 06 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:
профессиональный цикл.

3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения модуля:
В результате освоения модуля обучающийся должен **уметь:**

- готовить, подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности продукции;

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

- Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации закусок;

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 14 часов.

Всего занятий – 12 часа.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 4 часов.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Технологический процесс. Сырье. классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
4. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
5. Требования к качеству холодных блюд и закусок;
6. Температуру подачи холодных блюд и закусок.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ.

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:
профессиональный цикл.

3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения модуля:
В результате освоения модуля обучающийся должен **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности продукции;

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

- Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правил и способов сервировки стола, презентации;

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 14 часов.

Всего занятий – 12 часа.

Самостоятельная работа – 2 часа.

Лабораторных и практических занятий – 4 часов.

5. Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

6. Содержание дисциплины

1. Классификация и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
4. Правила проведения бракеража;
5. Способы сервировки и варианты оформления,
6. Правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
7. Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
8. Требования к качеству сладких блюд и напитков;
9. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

1. Область применения программы

Рабочая программа практики является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии: «Повар»

2. Место предмета в структуре профессиональной программы:
профессиональный цикл.

3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики:
В результате освоения практики обучающийся должен уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,
- подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,
- подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,
- хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на
- вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

В результате освоения практики обучающийся должен **приобрести практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.
- подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Лабораторных и практических занятий – 240 часов.

5. Форма промежуточной аттестации - зачет

6. Содержание практики

1. Охрана труда и пожарная безопасность.
2. Ознакомление с лабораторией.
3. Приготовление первых блюд.
4. Приготовление соусов.
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
6. Приготовление блюд и гарниров из овощей.
7. Приготовление рыбных горячих блюд.
8. Приготовление мясных горячих блюд.
9. Приготовление блюд из яиц и творога.
10. Приготовление холодных блюд и закусок.
11. Приготовление сладких блюд.
12. Первичная обработка и нарезка овощей.
13. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.
14. Механическая кулинарная обработка мяса.
15. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.
16. Механическая кулинарная обработка птицы. Способы заправки птицы.
17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
18. Приготовление полуфабрикатов из мяса.
19. Приготовление супов, бульонов и отваров.
20. Приготовление соусов.
21. Приготовление блюд и гарниров из овощей.
22. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
23. Горячие блюда и закуски из творога, яиц.
24. Приготовление лапши,пельменей, вареников.
25. Приготовление блюд из грибов.
26. Приготовление блюд из рыбы.
27. Приготовление блюд из мяса.
28. Приготовление салатов из сырых овощей.
29. Приготовление салатов из вареных овощей.
30. Приготовление холодных блюд из рыбы.
31. Приготовление холодные блюда из мяса.
32. Приготовление компотов из фруктов и ягод.
33. Приготовление желе, муссов.
34. Приготовление пудингов, оладий, блинов.
35. Приготовление горячих напитков.
36. Приготовление холодных напитков.
37. Приготовление дрожжевого теста.
38. Приготовление бездрожжевого теста.
39. Приготовление кондитерских изделий.
40. Приготовление крема.
41. Приготовление конфет.