

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для подготовки по программе квалифицированных рабочих (служащих) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи. Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря. Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств. Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: основные группы микроорганизмов, наименование микробов, формы микробов, питание микробов, распространение микробов в природе, полезные и вредные микробы. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения, правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **88** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **62** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **26** часов.

Содержание:

Тема 1 Основы микробиологии

Тема 2 Микробиология основных пищевых продуктов

Тема 3 Пищевые инфекционные заболевания

Тема 4 Глистные заболевания

Тема 5 Основные сведения о гигиене и санитарии труда

Тема 6 Санитарное благоустройство предприятий общественного питания

Тема 7 Санитарный режим предприятий общественного питания

Тема 8 Меры предупреждения и средства борьбы с насекомыми и грызунами.

Тема 9 Основные санитарные требования к пищевым продуктам их хранение и перевозка.

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М., 2000
2. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. М., 2005.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания .гигиены и санитарии. М.: Проф Издат, 2001.

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 02.08.2013 г.№798.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: производить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных

продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального и сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Аттестация в форме дифференцированного зачета.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы физиологии питания

Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение.

Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи.

Тема 1.3. Обмен веществ и энергия.

Тема 1.4. Питание различных групп взрослого населения.

Тема 1.5. Особенности питания детей и подростков.

Тема 1.6. Лечебное питание.

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 2.1. Предмет и задачи товароведения.

Тема 2.2. Качество пищевых продуктов.

Тема 2.3. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов

Основные источники:

1. Косолапов Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: Учебное пособие. М.: Академия, 2010.
2. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практ. пособие. М.: Академия, 2008.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов».
4. СанПиН 2.3.2.2722-01 Дополнения №19 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов».

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 02.08.2013 г. №798.

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ППКРС.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: характеристики основных типов предприятий общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Максимальная учебная нагрузка (всего) – 48 часов:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося (всего) - 16 часов.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Техническое оснащение и организация рабочего места кулинарного производства.

Тема 1.1. Характеристика основного технологического оборудования для обработки и нарезки овощей и картофеля, правила их безопасного использования.

Тема 1.2. Характеристика основного технологического оборудования для обработки рыбы и мяса и приготовления полуфабрикатов из них и правила его безопасного использования.

Тема 1.3. Характеристика теплового оборудования и правила его безопасного использования.

Тема 1.4. Характеристика холодильного оборудования и правила его безопасного использования.

Тема 1.5. Характеристика оборудования для раздачи пищи и правила его безопасного использования.

Тема 1.6. Характеристика машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров, правила их безопасного использования.

Тема 1.7. Характеристика основных типов предприятий общественного питания, принципы организации кулинарного производства.

Тема 1.8. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.

Тема 1.9. Виды раздачи. Правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Раздел 2. Техническое оснащение и организация рабочего места кондитерского производства

Тема 2.1. Характеристика машин для подготовки кондитерского сырья, правила их безопасного использования.

Тема 2.2. Характеристика машин для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, правила их безопасного использования.

Тема 2.3. Принципы организации кондитерского производства.

Тема 2.4. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых кондитерских изделий, подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря.

Основные источники:

1. Золин В.П. Техническое оборудование предприятий общественного питания. М.: Академия, 2006.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – 3-ое издание, стер. М.: Академия, 2005.
3. Шестакова Т.И. Калькуляция и учёт в общественном питании. Ростов н/Д.: Феникс, 2005.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.01.17 Повар, кондитер базовой подготовки**.

В структуре ППССЗ входит в **общепрофессиональный** цикл дисциплин.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **40** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебной нагрузка обучающегося **32** часа;
- самостоятельная работа обучающегося **8** часов.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

Содержание:

Раздел 1 Экономические основы производственной деятельности

Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия

Тема 1.2. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания

Тема 1.3. Трудовые ресурсы в общественном питании

Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания

Раздел 2 Правовые основы производственной деятельности

Тема 2.1. Правовое регулирование рудовых отношений

Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда

Тема 2.2. Трудовой договор

Основная литература:

1. Борохов В. Б. Основы рыночной экономики и предпринимательства ч. 1, ч. 2, М., 2012
2. Любецкий В. В. Экономика в таблицах и схемах. М., Ростов н/Д., 2011.
3. Терещенко О.Н. Основы экономики. М.: Дашков и К, Академцентр, 2012.
4. Череданова Л.Н., Основы экономики и предпринимательства. М.: Академия, 2010.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (для девушек)

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

В структуре ППКРС входит в **общепрофессиональный** цикл дисциплин.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; оказывать первую помощь пострадавшим; определять наличие жизнедеятельности (сознание, кровообращение, дыхание); придать пострадавшему оптимальное положение в зависимости от повреждения; осуществлять переноску пострадавших; удалить инородное тело из верхних дыхательных путей; провести сердечно-лёгочную реанимацию; провести остановку наружного кровотечения разными способами; провести иммобилизацию при переломах костей; наложить бинтовые повязки при ранениях на различные участки тела; оказать первую помощь при приступе эпилепсии, остром отравлении, сердечном приступе, инсульте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **42** часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебной нагрузка обучающегося **32** часа;
- самостоятельная работа обучающегося **10** часов.

Форма промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом - дифференцированный зачет.

Содержание

Раздел 1. Организация мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайной ситуации

Тема 1.1. Правила поведения в условиях чрезвычайной ситуации (ЧС)

Тема 1.2. Система гражданской обороны (ГО) на предприятиях (в организациях)

Раздел 2. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Тема 2.1. Правовые основы оказания первой медицинской помощи

Тема 2.2. Терминальные состояния

Тема 2.3. Проведение сердечно-лёгочной реанимации.

Тема 2.4. Виды травм, оказание первой помощи.

Тема 2.5. Оказание первой помощи при неотложных состояниях, вызванных заболеваниями

Основная литература:

1. Арустамов Э. А., Косолапова Н. В.. Безопасность жизнедеятельности. М.: Академия, 2004.
2. Военная техника. М.: Мир энциклопедий Аванта+, 2007.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. М., 2013.
4. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнёв В.А. Основы военной службы для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2001.
5. Попов Е.А. Уставы Вооруженных Сил. М.: Военные знания, 2001.

ОП.06 Калькуляция и учет

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

Место учебной дисциплины в структуре ППКРС: общепрофессиональная дисциплина.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: составить и оформить калькуляционную карту; рассчитать необходимое сырье для приготовления блюд; сделать торговую наценку и рассчитать цену на продукцию собственного производства; решать задачи на проценты; выписывать требование, которое служит основой для получения сырья из кладовой; составить план-меню и определить суточную потребность в продуктах; работать с нормативной документацией: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; осуществлять документальное оформление отпуска продуктов из кладовой; оформлять документы и вести учет доверенностей; организовывать количественный учет продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: организации учета в общественном питании; ценообразование в общественно питании; учет сырья, продуктов в кладовых предприятий общественного питания; учет продуктов на производстве отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания; отчетность торговых предприятий; порядок оформления отчета материально-ответственного лица; порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление; документально оформить и учесть реализацию отпуска готовой продукции; порядок организации учета на производстве; документально оформить поступление сырья на производство; определять порядок списания соли и специй; провести инвентаризацию денежных средств и ценных бумаг в кассе; организовать учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей; определять сумму прибыли и порядок ее распределения.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **68** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **52** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **16** часов.

Содержание:

Вводное занятие.

Тема 1.1 Ценообразование в общественном питании

Тема 1.2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания

Тема 1.3. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.

Тема 1.4. Учет денежных средств

Тема 1.5 Учет основных средств

Тема 1.6. Унифицированные формы первичной учетной документации

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М.: Академия, 2004.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. Киев, 2005.
3. Сборник рецептур на мучные кондитерские изделия. М.: Хлебпродинформ, 2000.
4. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Ростов н/Д.: Феникс, 2004.

ОП.07 Введение в профессиональную деятельность

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) (далее – ППКРС) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

В структуре ППКРС входит в цикл общепрофессиональных дисциплин из часов вариативной части, по согласованию с организациями-работодателями).

Содержание дисциплины направлено на формирование ОК 1 «Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес».

Освоение дисциплины позволяет обучающимся скорректировать профессиональный выбор в течение 1 года обучения, если он оказался ошибочным.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:** разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры; применять технологии эффективного использования своего времени, планирования собственной деятельности; формулировать жизненные цели и определять средства их достижения; использовать знания дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» в процессе освоения содержания ОПОП и перспектив своей будущей специальности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:** место специальности в социально-экономической сфере; профессиональную характеристику специальности; требования к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС СПО; организацию и обеспечение образовательного процесса в колледже; формы и методы самостоятельной работы студента; основы персонального менеджмента будущего специалиста.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **40** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **20** часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1. Общая характеристика специалиста

Тема 1.1. Современные требования к выпускнику колледжа

Тема 1.2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) специальности

Тема 1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Раздел 2. Организация учебного процесса в колледже

Тема 2.1. Организационные формы учебного процесса

Раздел 3. Основы персонального менеджмента

Тема 3.1. Сущность персонального менеджмента

Тема 3.2. Технология работы над жизненными планами

Тема 3.3. Проектирование карьеры

Литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.01.17 Повар, кондитер.

2. Введение в специальность. Учебное пособие. М.: Российская академия образования НМО, 2006.

3. Введение в специальность. Учебное пособие для всех специальностей среднего профессионального образования. М.: Теоретический и научно-методический журнал «Среднее профессиональное образование», 2006.

Интернет-ресурсы:

<http://center1-norilsk.narod.ru/p40aa1.html>

<http://chelpro.ru/dotcom-professional/employee-reference>

<http://www.ruscadet.ru/education/target/nvpo/30.htm>

ОП.08. Основы лечебного, диетического и детского питания

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью ППКРС по профессии 19.01.17 Повар.

В структуре ППКРС входит в **общепрофессиональный** цикл дисциплин.

Содержание дисциплины направлено на формирование ОК 2 «Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем»; ОК 3 «Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы»; ОК 4. «Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач»; ОК 6. «Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами».

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен **уметь**: составлять примерные меню для лечебного, диетического, детского и школьного питания; рассчитывать калорийность суточного рациона для детей и взрослых; пользоваться нормативной литературой.

Должен знать: значение диетического, лечебного и детского питания; номера и характеристики диет и рационов питания; приемы механической и тепловой обработки в диетическом питании; калорийность, химический состав суточных пищевых рационов, режимы питания для разных групп людей в зависимости от пола, возраста, профессии; физические свойства пищи, химический состав сырья и их влияние на организм человека; продукты, сырье, способы механической и кулинарной обработки в детском и юношеском питании по возрастным группам; калорийность, химический состав суточных пищевых рационов, режимы питания для разных групп учащихся в зависимости от пола, возраста; примерные меню для детского и школьного питания; основы расчета калорийности суточных рационов для детского и лечебного питания; технологию приготовления блюд в детском и лечебном питании.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **60** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **42** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

Форма аттестации - дифференцированный зачет.

Содержание:

Вводное занятие.

Раздел I. Основы лечебного и диетического питания.

Тема 1.1. Лечебное питание. Виды и характеристики диет

Тема 1.2. Приготовление лечебных, диетических блюд.

Тема 1.3. Особенности питания детей разных возрастов.

Тема 1.4. Особенности питания беременных и кормящих женщин.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. и др. Кулинария. М.: Экономика, 2004.
2. Татарская Л.Л. Основы диетического питания. М.: Академия, 2004.
3. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч.1 Механическая кулинария обработка продуктов. М.: Академия, 2007.
4. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. М.: Академия, 2007.

ОП.09 Основы художественного оформления изделий

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки квалифицированных рабочих служащих (далее-ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

В структуре ППКРС входит в **общепрофессиональный** цикл дисциплин.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**: выполнять правила техники безопасности; качественно выполнять каждую работу; пользоваться инструментами и приспособлениями; творчески подходить к выполнению своих работ, достигая их выразительности; лепить и рисовать предметы простой и сложной формы; выполнять лепку и рисунок растительного орнамента, фруктов, овощей, цветов; выполнять композиции в работе; выполнять лепку птиц и животных.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**: правила техники безопасности; оборудование рабочего места, материалы, инструменты, приспособления для работы; технологическую последовательность, выполняемой работы; правила композиционного расположения; принципы выполнения линейного рисунка предметов; составляющих из геометрических форм; принципы построения орнаментально – плоскостного рисунка; принципы рисования и лепки объемных предметов; приемы цвета в композиции; приемы перспективы; способы лепки из пластических масс; способы декорирования изделий из пластических масс; приёмы лепки растительного орнамента, фруктов, овощей, цветов.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося **42** часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;
- самостоятельной работы обучающегося **10** часов.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

Содержание:

Раздел 1. Рисунок

Тема 1.1. Основы рисования

Тема 1.2. Изобразительные средства рисунка

Тема 1.3. Цвет в композиции рисунка

Раздел 2. Лепка

Тема 2.1. Лепка растительного орнамента

Тема 2.2 Лепка макетов

Основная литература:

1. Левадный В.С. Лепка. М.: Арфа СВ, 2012.
2. Лантери Э. Лепка. М., 2013.
3. Журавлева В.В. Юному художнику. Практическое руководство по изобразительному искусству. М., 2012.
4. Йосиф Ланг. Скульптура для начинающих. СПб, 2013.
5. Сборник. Полный курс живописи и рисунка «Основы живописи». М., 2015.
6. Сборник. Полный курс живописи и рисунка «Живопись акварелью, маркерами, акриловыми красками и гуашью». М., 2015.
7. Сокольникова Н.М. Изобразительное искусство «Основы рисунка». Обнинск: Титул, 2013.

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка овощей и грибов. Приготовление блюд из овощей и грибов. И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

Иметь практический опыт обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

Уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

Знать: ассортимент; товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки

овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила из безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля всего – **104** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **42** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – **10** часов;
- учебной и производственной практики – **72** часа.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):

Вводное занятие.

Раздел I. Обработка и приготовление блюд из овощей и грибов

Тема 1.1. Общие сведения об овощах, их классификация. Способы обработки. Краткая характеристика цеха по обработке овощей

Тема 1.2. Технологическая последовательность обработки клубнеплодов.

Тема 1.3. . Технологическая последовательность обработки корнеплодов

Тема 1.4. . Обработка и нарезка капустных и луковых овощей.

Обработка консервированных овощей.

Тема 1.5. Технологическая последовательность обработки плодовых и десертных овощей. Подготовка овощей для фарширования

Тема 1.6. Обработка грибов.

Тема 1.7. Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей.

Тема 1.8. Блюда и гарниры из припущенных овощей.

Тема 1.9. Блюда и гарниры из жареных овощей.

Тема 1.10. Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей.

Тема 1.11. Блюда из грибов

Учебная практика

Виды работ:

Первичная обработка и нарезка овощей

Обработка овощей и грибов различными методами

Выполнение нарезки и формования традиционных видов овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей

Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей

Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей

Приготовление блюд из грибов

Приготовление блюд из дикоросов

Выполнение

Производственная практика

Виды работ:

Приготовление блюд и гарниров из овощей: отварные, жареные основным способом, во фритюре

Приготовление оладий, зраз, котлет из овощей

Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.: Кулинария. М.: Академия, 2012.

2. Анфимова Н.А. Кулинария М.: Академия, 2013.

3. Зайко Г.М., Джум Т.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ИНФРА – М, 2011.

4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М., Академия, 2012.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания. СПб: Профи, 2013.

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Подготовка сырья. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар, по программе повышения квалификации и переподготовки; в рамках реализации ОПОП СПО по специальности 100106 Организация обслуживания в общественном питании для получения рабочей квалификации повара.

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

Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – **106** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **44** часа, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **34** часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – **10** часов;
- учебной и производственной практики – **72** часа.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):

Вводное занятие.

Раздел ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

МДК 01.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Тема 1.1 Значение гарниров в питании. Подготовка круп к варке. Виды и правила варки каш. Блюда из каш

Тема 1.2. Технология подготовки бобовых к варке. Приготовление блюд из бобовых.

Тема 1.3. Технологическая последовательность подготовки сырья и приготовления блюд из макаронных изделий.

Тема 1.4. Технологическая последовательность подготовки сырья и приготовления блюд из яиц.

Тема 1.5. Технологическая последовательность обработки сырья и приготовления блюд из творога.

Тема 1.6. Приготовление блюд и гарниров из теста.

Учебная практика

Виды работ:

Подготовка и первичная обработка сырья
Варка круп, бобовых и макаронных изделий различными методами
Приготовление блюд и гарниров из круп
Приготовление блюд и гарниров из бобовых
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий
Приготовление блюд и гарниров из яиц
Приготовление блюд из творога
Приготовление блюд, гарниров и изделий из теста
Выполнение бракеража

Производственная практика

Виды работ:

Подготовка и первичная обработка сырья
Варка круп, бобовых и макаронных изделий различными методами
Приготовление блюд и гарниров из круп
Приготовление блюд и гарниров из бобовых
Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий
Приготовление блюд и гарниров из яиц
Приготовление блюд из творога
Приготовление блюд, гарниров и изделий из теста

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.: Кулинария. М.: Академия, 2012.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2013.
3. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ИНФРА – М, 2011.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания. СПб: Профи, 2013.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить заправочные супы.

ПК 3.2. Готовить прочие супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные полуфабрикаты для приготовления соусов.

ПК 3.4. Готовить соусы с мукой и без муки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована: в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар, по программе повышения квалификации и переподготовки; в рамках реализации ОПОП СПО по специальности 100106 Организация обслуживания в общественном питании для получения рабочей квалификации повара.

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

Иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов;

Уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – **168** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **88** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60** часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – **28** часов;
- учебной и производственной практики – **108** часов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление супов и соусов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):

Вводное занятие.

Раздел ПМ 01. Приготовление супов и соусов

МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов

Тема 1.1. Заправочные супы

Тема 1.2. Прочие заправочные супы

Тема 1.3. Супы-пюре

Тема 1.4. Прозрачные супы.

Тема 1.5. Сладкие и холодные супы.

Тема 1.6. Соусы. Значение в питании. Классификация соусов.

Тема 1.7. Приготовление соусов красного и белого и их производных.

Тема 1.8. Прочие соусы с мукой.

Тема 1.9. Приготовление соусов без муки.

Учебная практика

Виды работ:

Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

Приготовление щей.

Приготовление борщей.

Приготовление молочных супов

Приготовление соусов в ассортименте

Приготовление рассольников

Производственная практика

Виды работ:

Подготовка продуктов к приготовлению супов с учетом санитарных требований

Выполнение нарезки для супов

Приготовление супов в ассортименте.

Приготовление соусов в ассортименте

Бракераж готовых блюд

Подача блюд.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.: Кулинария. М.: Академия, 2012.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2013.

3. Васюкова А.Т. Справочник повара: Учебное пособие. М.: Дашков и К, 2010.
4. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ИНФРА – М, 2011.

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

Иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

Уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд.

Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – **146** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 50 часа, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;
- учебной и производственной практики – 108 часов.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):

Вводное занятие.

Раздел ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Тема 1.1. Первичная механическая обработка рыбы с костным скелетом

Тема 1.2. Полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы.

Тема 1.3. Блюда из отварной и припущенной рыбы

Тема 1.4. Блюда из жареной рыбы.

Тема 1.5. Блюда из запеченной рыбы.

Тема 1.6. Блюда из рыбной котлетной массы

Тема 1.7. Организация работы рыбного цеха и линии по тепловой обработке рыбы.

Учебная практика

Виды работ:

Механическая кулинарная разделка рыбы.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.

Приготовление блюд из жареной рыбы.

Приготовление блюд из запеченной рыбы.

Приготовление блюд из котлетной массы.

Производственная практика

Виды работ:

Размораживание рыбы и разделка с учетом санитарных требований

Выполнение пластования и нарезки полуфабрикатов.

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

Приготовление блюд из рыбы в ассортименте.

Бракераж готовых блюд

Подача блюд.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.: Кулинария. М.: Академия, 2012.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2013.
3. Васюкова А.Т. Справочник повара: Учебное пособие. М.: Дашков и К, 2010.
4. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ИНФРА – М, 2011.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.- СПб: Профи, 2013.

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

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

Иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

Уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;

Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего –**242** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **170** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **124** часа;
 - самостоятельной работы обучающегося –**46** часов;

- учебной и производственной практики – 72 часа.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):

Вводное занятие.

Раздел I. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Тема 1.1. Значение в питании. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка говядины.

Тема 1.2. Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины

Тема 1.3. Кулинарная разделка мяса свинины и баранины. Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины и баранины.

Тема 1.4. Приготовление рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них.

Тема 1.5. Обработка субпродуктов.

Тема 1.6. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Тема 1.7. Приготовление блюд из отварного мяса

Тема 1.8. Приготовление блюд из жареного мяса.

Тема 1.9. Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса. Тушеные блюда из птицы.

Тема 1.10. Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей.

Тема 1.11. Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы.

Тема 1.12. Организация работы мясного и птице-гольевого цеха.

Виды работ:

Обработка мяса говядины, свинины, птицы.

Приготовление блюд из крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс.

Приготовление блюд из рубленой и котлетной масс.

Приготовление блюд из мяса птицы.

Обработка субпродуктов.

Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.

Приготовление блюд из субпродуктов.

Бракераж и органолептическая оценка.

Учебная практика

Виды работ:

Обработка мяса говядины, свинины, птицы.

Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Приготовление блюд из крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

Приготовление рубленой и котлетной масс.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс.

Приготовление блюд из рубленой и котлетной масс.

Приготовление блюд из мяса птицы.

Обработка субпродуктов.

Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.

Приготовление блюд из субпродуктов.

Бракераж и органолептическая оценка.

Производственная практика

Виды работ:

Механическая и кулинарная разделка мяса говядины, свинины, баранины.

Обработка домашней птицы.

Обработка субпродуктов.

Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Приготовление рубленой и котлетной масс.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс.

Приготовление блюд из крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Приготовление блюд из мяса птицы.

Приготовление блюд из субпродуктов.
Оформление и подача блюд.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.: Кулинария. М.: Академия, 2012.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2013.
3. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ИНФРА – М, 2011.
4. Васюкова А.Т. Справочник повара: Учебное пособие. М.: Дашков и К, 2010.

ПМ.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

Иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего – **104** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **50** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – **18** часов;
- учебной и производственной практики – **72** часа.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):

ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Вводное занятие.

Тема 1.1. Значение в питании, классификация холодных блюд.

Тема 1.2. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей.

Тема 1.3. Винегрет. Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов.

Тема 1.4. Рыбные блюда и закуски.

Тема 1.5. Приготовление мясных холодных блюд и закусок.

Тема 1.6. Организация работы холодного цеха.

Учебная практика

Виды работ:

Правила подготовки продуктов и санитарные требования при изготовлении холодных блюд и закусок;

Обработка гастрономических товаров для нарезки бутербродов.

Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.

Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.

Приготовление холодных закусок из рыбной гастрономии.

Приготовление холодных закусок из отварной рыбы.

Приготовление мясных холодных блюд и закусок.

Выполнение бракеража

Производственная практика

Виды работ:

Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.

Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.

Приготовление холодных закусок из рыбной гастрономии.

Приготовление холодных закусок из отварной рыбы.

Приготовление мясных холодных блюд и закусок.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.: Кулинария. М.: Академия, 2012.

2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2013.

3. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ИНФРА – М, 2011.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания. СПб: Профи, 2013.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

Иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков.

Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд.

Знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего –**122** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **50** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – **18** часов;
- учебной и производственной практики – **72** часа.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):

Вводное занятие.

Раздел I. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 1.1. Значение в питании. Ассортимент сладких блюд.

Тема 1.2. Холодные сладкие блюда.

Тема 1.3. Горячие сладкие блюда.

Тема 1.4. Чай.

Тема 1.5. Кофе. Какао.

Тема 1.6. Холодные напитки.

Виды работ:

Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

Приготовление горячих и холодных напитков

Учебная практика

Виды работ:

Приготовление компотов, киселей.

Приготовление желе, муссов.

Приготовление самбуков, кремов.

Приготовление и подача чая, кофе.

Приготовление кваса, морсов, фруктовых напитков.

Приготовление слабоалкогольных коктейлей на основе вин.

Приготовление безалкогольных коктейлей на основе молока, фруктово-ягодных соков

Бракераж и органолептическая оценка.

Производственная практика

Виды работ:

Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.

Приготовление компотов, киселей.

Приготовление желе, муссов.

Приготовление самбуков, кремов.

Приготовление и подача чая, кофе.

Приготовление кваса, морсов, фруктовых напитков.

Приготовление безалкогольных коктейлей на основе молока, фруктово-ягодных соков

Бракераж и органолептическая оценка.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.: Кулинария. М.: Академия, 2012.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2013.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания. СПб: Профи, 2013.

ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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

Иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;

Знать: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего- **380** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **200** часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **134** часа;
 - самостоятельной работы обучающегося – **66** часа;
- учебной и производственной практики – **180** часа.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление мучных кондитерских изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ):

Вводное занятие.

Раздел I. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий Тема 1.1. Значение в питании. Виды сырья и подготовка сырья к производству.

Тема 1.2. Тепловая обработка. Виды полуфабрикатов.

Тема 1.3. Основные виды теста.

Тема 1.4. Приготовление изделий и основных видов теста.

Тема 1.5. Технология приготовления кондитерских украшений.

Тема 1.6. Кондитерский цех.

Виды работ:

Приготовление основных кондитерских изделий.

Приготовление печенья, пряников, коврижек.

Приготовление простые и основные отделочные полуфабрикаты.

Приготовление отечественных классических тортов и пирожных.

Приготовление фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Учебная практика

Виды работ:

Приготовление дрожжевого простого теста и изделий из него

Приготовление дрожжевого сдобного теста и изделий из него

Приготовление бисквитного и песочного теста и полуфабрикатов из него.

Приготовление тортов и пирожных массового изготовления из песочных и бисквитных полуфабрикатов.

Приготовление несложных отделочных полуфабрикатов.

Приготовление пряничного теста и изделий из него

Приготовление песочного теста и изделий из него.
Приготовление фаршей и начинок для мучных изделий.
Подготовка рабочего места
Подготовка сырья к работе.
Составление технологических и калькуляционных карт
Расчет необходимой потребности сырья и продуктов
Бракераж и органолептическая оценка.

Производственная практика

Виды работ:

Приготовление дрожжевого простого теста и изделий из него
Приготовление дрожжевого сдобного теста и изделий из него
Приготовление бисквитного и песочного теста и полуфабрикатов из него.
Приготовление тортов и пирожных массового изготовления из песочных и бисквитных полуфабрикатов.
Приготовление несложных отделочных полуфабрикатов.
Приготовление пряничного теста и изделий из него
Приготовление песочного теста и изделий из него.
Приготовление фаршей и начинок для мучных изделий.
Подготовка рабочего места
Подготовка сырья к работе.
Составление технологических и калькуляционных карт
Расчет необходимой потребности сырья и продуктов
Бракераж и органолептическая оценка.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.: Кулинария. М.: Академия, 2012.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Академия, 2013.
3. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ИНФРА – М, 2011.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М., Академия, 2012.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания. СПб: Профи, 2013.