

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

**1. Область применения программы**

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

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

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

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; --
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

**уметь:**

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

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

- проводить расчеты по формулам;

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

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

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,

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

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

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

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

- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

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

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего – 488 часа, в том числе:**

- максимальной учебной нагрузки студента – 344 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 229 часов;
- самостоятельной работы студента – 115 часа;
- учебная практика -72 часа;
- производственная практика– 72 часа.

#### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1.-1.3.)

**Раздел 2.** Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2.)

**Раздел 3.** Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1.)

**Раздел 4.** Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК1.3.)

#### **5. Промежуточная аттестация**

Экзамен квалификационный

#### **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.02«Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции»**

**1. Область применения программы**

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных



холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

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

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

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

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

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

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

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

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

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

### **3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего-487 часов, в т. ч:**

максимальной учебной нагрузки студента - 343 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 229 часов

самостоятельной работы студента – 114часов;

учебная практика-72 часа

производственная практика – 72 часа.

### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1)

**Раздел 2.** Организация и приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2.)

**Раздел 3.** Организация и приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3.)

## **5. Промежуточная аттестация**

Экзамен квалификационный

### **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции»**

**1.1. Область применения программы**

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

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

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

- проводить расчеты по формулам;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

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

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

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

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

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным супам;

- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.



### **3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего-339 часов, в т.ч.**

максимальной учебной нагрузки студента – 159 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 106 часов;  
самостоятельной работы студента – 53 часа;  
учебная практика -90 часов;  
производственная практика- 90 часов

### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Организация и приготовление сложных супов (ПК 3.1)

**Раздел 2.** Организация и приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2.)

**Раздел 3.** Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (ПК 3.3.)

**Раздел 4.** Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 3.4.)

### **5. Промежуточная аттестация**

Экзамен квалификационный

### **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК и ОК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий и использования различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**уметь:**

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

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

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления

кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

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

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

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

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

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

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

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего: 225 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки студента –135часов, включая обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 90часов;  
самостоятельной работы студента – 45часов;  
учебная практика—36 часов;  
производственная практика – 54 часа

### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Организация и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 4.1- 4.4)

### **5. Промежуточная аттестация**

Экзамен квалификационный

## **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных холодных и горячих десертов»**

**1. Область применения программы**

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.



ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
  - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
  - методы приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
  - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
  - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
  - варианты комбинирования различных способов приготовления

холодных и горячих десертов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режимы приготовления и подачи различных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего – 237 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки студента – 165 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 110 часов;

самостоятельной работы студента – 55 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 36 часов

#### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Организация и приготовление сложных холодных десертов (ПК5.1)

**Раздел 2.** Организация и приготовление сложных горячих десертов ( ПК5.2)

#### **5. Промежуточная аттестация**

Экзамен квалификационный

#### **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

## **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»**

### **1. Область применения программы**

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

**уметь:**

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

- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**знать:**

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего : 186 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки студента - 114 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 76 часов;

самостоятельной работы студента – 38 часов;

учебная практика -36 часов;

производственная практика -36 часов

#### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Участие в планировании основных показателей производства (ПК6.1)

**Раздел 2.** Планирование и выполнение работ исполнителями (ПК6.2)

**Раздел 3.** Организация работы трудового коллектива( ПК6.3)

**Раздел 4.** Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями ( ПК6.4)

**Раздел 5.** Работа с учетно-отчетной документацией ( ПК6.5)

#### **5. Промежуточная аттестация**

Экзамен квалификационный

#### **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»



## Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

### ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Бармен»

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и профессиональным стандартом «Официант/Бармен» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1 Сервировка столов организации питания.

ПК 7.2 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.

ПК 7.3 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

ПК 7.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

ПК 7.5 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

ПК 7.6 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
- составления заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
- получения из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья;
- сервировки столов с учетом стандартов организации питания;
- обучения помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов;

- контроля предварительной сервировки столов;
- встречи потребителей организации питания и размещение их в зале;
- предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
- рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
- приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;
- передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар;
- досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;
- получения блюд из основного производства организации питания;
- получения напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете;
- подачи холодных закусок, горячих закусок, первых блюд, вторых блюд, сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий, горячих напитков, алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
- проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
- замены использованной посуды, приборов и столового белья;
- оформления счета за сделанный заказ потребителем организации питания;
- предоставления счета за сделанный заказ потребителю организации питания;
- получения оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ;
- проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ;
- проводы потребителей организации питания;

- составления текущей отчетности по выполненным заказам;
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
- подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
- сервировки стола с учетом вида массового мероприятия;
- подачи аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- подачи блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- подачи напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
- замены и сбора использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- оформления витрины и барной стойки;
- оценки наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов;
- составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовления напитков и закусок;
- проверки наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);
- встречи потребителей бара и прием заказа на продукцию бара;
- разработки меню бара;
- приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков, свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;
- приготовления холодных и горячих закусок;
- приготовления заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок;

- контроля хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;
- эксплуатации и обслуживания музыкальной аппаратуры бара;
- принятия и оформления платежей за выполненный заказ
- оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу

**уметь:**

- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
- оценивать качество сервировки столов;
- организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов;
- осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов;
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
- предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- размещать заказ потребителя;
- соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;

- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;
- предоставлять счет потребителям организации питания;
- производить расчет с потребителями согласно счету;
- соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей;
- готовить отчет по выполненным заказам;
- производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
- производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях;
- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
- встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок;

- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу;
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара;
- осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок;
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете;
- соблюдать правила профессионального этикета

**знать:**

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
- технологии сервировки столов;
- материально-техническая база обслуживания;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет;
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;
- информационная база обслуживания;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- методы подачи блюд в организациях питания;
- правила и очередность подачи блюд и напитков;
- требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;
- формы расчетов с потребителями организаций питания;
- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;
- особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях;



- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов;
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего –342 часа, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки студента –252 часа, включая:  
 обязательная аудиторная учебная нагрузка студента-168 часов;  
 самостоятельная работа студента– 84 часа;  
 учебная практика – 54 часа  
 производственная практика-36 часов

### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Организация сервировки столов (ПК 7.1)

**Раздел 2.** Организация встречи потребителей и прием заказов (ПК 7.2)

**Раздел 3.** Организация подачи готовых блюд и напитков (ПК 7.3)

**Раздел 4.** Организация проведения расчетов с потребителями за сделанные заказы (ПК 7.4)

**Раздел 5.** Организация обслуживания массовых мероприятий (ПК 7.5)

**Раздел 6.** Организация обслуживания потребителей напитками и закусками за барной стойкой (ПК 7.6)

## **5. Промежуточная аттестация**

Экзамен квалификационный

### **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «Повар»**

**1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и профессиональным стандартом «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 8.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд напитков и кулинарных изделий

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;

- подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- приготовление блюд из творога по заданию повара;
- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;
- приготовление горячих напитков по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;

- помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

**уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;

- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

**знать:**

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных изделий используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего –537 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки студента –465 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка студента-310 часов;

самостоятельная работа студента– 155 часов;

учебная практика – 36 часов

производственная практика-36 часов

### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Организация рабочего места. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление простых и основных полуфабрикатов (ПК8.1-8.2)

**Раздел 2.** Приготовление, оформление и отпуск горячей кулинарной продукции простого и основного ассортимента (ПК8.2)

**Раздел 3.** Приготовление, оформление и отпуск холодной кулинарной продукции простого и основного ассортимента (ПК8.2)

**Раздел 4.** Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и напитков (ПК8.2)

### **5. Промежуточная аттестация**



Экзамен квалификационный

## **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление  
мороженого»**

**1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление мороженого** и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК и ОК):

ПК 9.1.Организовывать и проводить подготовку сырья для приготовления мороженого

ПК 9.2.Организовывать и проводить приготовление смесей для мороженого

ПК 9.3.Организовывать и проводить приготовление мороженое из смесей

ПК 9.4.Организовывать и проводить приготовление мягкого мороженого.

ПК 9.5.Организовывать и проводить приготовление вафель для мороженого.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 . Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

## **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- обработки и подготовки сырья для приготовления мороженого;
- подготовки и приготовления смесей для мороженого;
- приготовления вафель для мороженого;
- приготовления мороженого различных видов;
- приготовления мягкого мороженого

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления мороженого;
- изготавливать вафли для мороженого;
- использовать различные технологии приготовления мороженого;
- проводить расчеты для приготовления мороженого ;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мороженого;
- выбирать различные способы и приемы приготовления мороженого;
- выбирать температурный режим при хранении мороженого;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

**знать:**

- классификацию и ассортимент мороженого;
- виды сырья, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья и мороженого;
- методы организации производства мороженого;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления мороженого;
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления смесей для мороженого;
- технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления мороженого;
- классификацию вафель и основные требования к вафельной продукции;
- технологию изготовления вафельного теста;
- технологию изготовления изделий из вафельного теста для мороженого;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления мороженого;

- варианты подбора наполнителей при приготовлении мороженого;
- ассортимент вкусовых добавок для мороженого и варианты их использования;
- технологию приготовления основных видов мороженого;
- технологию приготовления любительских видов мороженого;
- технологию приготовления мягкого мороженого;
- требования к безопасности приготовления, хранения и упаковки мороженого;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля**

**Всего –975 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки студента –831 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 554 часа;

самостоятельной работы студента – 277 часов;

учебная практика – 72 часов

производственная практика-72 часов

### **4. Тематический план**

**Раздел 1.** Технология приготовления смесей, вафельных изделий, мороженого массового спроса (ПК 9.1-9.5)

### **5. Промежуточная аттестация**

Экзамен квалификационный

## **6. Разработчик**

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический колледж»

Разработчик: Кочелаевская Т.С., преподаватель Частного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический колледж»