**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**ОГСЭ.01 Основы философии**

В результате освоении дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания. ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;

- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности. материальных и духовных ценностей;

- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания:

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**ОГСЭ.02 История**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;
* выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
* сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
* основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
* назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;
* о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
* содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
* переводить, (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

**ОГСЭ.04 Физическая культура**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;
* основы здорового образа жизни.

**ЕН.01 Математика**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

- основные математические методы решения прикладных задач в области

профессиональной деятельности;

- основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, теории комплексных чисел, теории вероятностей и математической статистики;

- основы интегрального и дифференциального исчисления.

ЕН.02. Экологические основы природопользования

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

* анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
* использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
* соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
* особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
* об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
* принципы и методы рационального природопользования;
* методы экологического регулирования;
* принципы размещения производств различного типа;
* основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
* понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
* правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
* принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
* природоресурсный потенциал Российской Федерации;
* охраняемые природные территории

**ЕН.03. Химия**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

* применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
* использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
* описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
* проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
* использовать лабораторную посуду и оборудование;
* выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
* проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
* выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
* соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия и законы химии;
* теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
* понятие химической кинетики и катализа;
* классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
* обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
* окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
* гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
* тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
* характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
* свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
* дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
* роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
* основы аналитической химии;
* основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
* назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
* методы и технику выполнения химических анализов;
* приемы безопасной работы в химической лаборатории

ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;

- определить основные группы микроорганизмов;

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основное понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;

- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микр орга­низмов;

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств

ОП 02 Физиология питания

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания ятя различных категорий потребителей;

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 нищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания ;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп насе­ления;

- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

- методики составления рационов питания

ОП 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

-определять наличие запасов и расход продуктов;

-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;

-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хране­ния продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспече­ния;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

-общие требования к качеству сырья и продуктов;

-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продоволь­ственных продуктов;

-методы контроля качества продуктов при хранении;

-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продук­тов;

-виды снабжения;

-виды складских помещений и требования к ним;

-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового обору­дования;

-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

-правила оценки состояния запасов на производстве;

-процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и пе­редачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспече­ния, в том числе специального;

- применять компьютерные н телекоммуникационные средства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычисли­

тельных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области про­фессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

ОП 05 Метрология и стандартизация

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;

- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;

- формы подтверждения соответствия;

- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно­методических стандартов;

- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые акты;

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудо­вым законодательством Российской Федерации;

- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с право­вой точки зрения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;

- права и свобод и человека н гражданина, механизмы их реализации;

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе

профессиональной деятельности;

- организационно -правовые формы юридических лиц ;

- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения:

- право социальной защиты граждан;

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника:

- виды административных правонарушений и административной ответственности;

- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого обще­

ния;

- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные положения экономической теории;

- принципы рыночной экономики ;

- современное состояние и перспективы развития отрасли;

- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда;

- стили управления, виды коммуникации;

- принципы делового общения в коллективе;

- управленческий цикл;

- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации

**ОП. 08 Охрана труда**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, свя­занные с прошлыми, настоящими пли планируемыми видами профессиональной деятель­ности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характе­ром выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопаспости;

- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам текинки безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых ра­бот;

- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее запол­нения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен зиять:

- системы управления охраной труда в организации;

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные

требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;

- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) них влияние на уровень безопасности труда;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкции подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

- порядок, храпения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

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;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

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 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;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования ;

- оценивать эффективность его использования ,эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдение правил безопасности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли, нормативные акты, регулирующие использование торгово-технического оборудования;

- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принципы действия, правила безопасности эксплуатации торгово- технологического оборудования;

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

**ОП.11** **Организация производства**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать нормативную документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

- осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству;

- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции , труда персонала;

- обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия , предмет, цели и задачи дисциплины , межпредметные связи;

- отраслевые особенности производственной и торговой деятельности инфраструктуру отрасли;

- организационно-правовые формы собственности и квалификацию предприятий общественного питания;

- основные типы и классы предприятий, ос

**ОП.12** **Организация обслуживания**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* проводить оснащение залов;
* идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов, белья, оформлять заявки на доукомплектование предприятия питания столовой посудой, приборами;
* составлять и оформлять различные виды меню, карты вин;
* осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию, выполнять несложные виды сервировки столов;
* организовывать процесс обслуживания в ПОП разных типов и классов;
* принимать заказ на обслуживание банкетов, рассчитывать количество посуды, приборов, столов, обслуживающего персонала;
* составлять меню для обслуживания тематических мероприятий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия, предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи; классификацию услуг общественного питания; формы и методы обслуживания;
* виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристику, оснащение;
* виды столовой посуды, приборов, белья, их назначение, характеристику;
* средства информации потребителей; правила составления меню, карты вин;
* этапы организации обслуживания;
* элементы, организацию и технологию обслуживания в ПОП разных типов и классов;
* виды приемов и банкетов; правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов;
* особенности обслуживания при оказании специальных видов услуг.

**ОП.13 Контроль качества продукции и услуг**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать нормативные документы и федеральные законы в ситуациях, моделирующих профессиональную деятельность;
* участвовать в проведении контроля качества услуг;
* идентифицировать услуги общественного питания;
* распознавать фальсификацию продукции, услуг, осуществлять меры по ее предотвращению;
* обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства, проводить бракераж готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* предмет, цели и задачи дисциплины, межпредметные связи;
* основные понятия в области контроля качества, его назначение;
* виды и методы контроля, его нормативно-правовую базу;
* порядок проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания;
* понятие и виды идентификации, критерии и методы идентификации;
* виды фальсификации, способы ее обнаружения, последствия и меры предупреждения.

**ОП.14 Диетическое питание**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты;
* органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;
* органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; диетическим супам и соусам, диетическим холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам диетического питания; низкокалорийным мучным и хлебобулочным изделиям;
* выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд диетического питания из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров диетического питания из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления диетических супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных блюд и диетических мучных изделий. Использовать методы щажения и способы кулинарной обработки для приготовления диетических блюд;
* оценивать качество готовой кулинарной продукции диетического питания;
* производить расчет пищевой ценности дневного рациона на различные диеты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристику и назначение диет.

- способы кулинарной обработки для приготовления диетических блюд.

- методы щажения и расчет пищевой ценности дневного рациона диет.

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

* классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров диетического питания а из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий.
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении диетических блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; диетических блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; протертых и других диетических супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделийтемпературный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и низкокалорийных изделий;
* правила проведения бракеража готовой продукции;
* температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;
* виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**ОП.15 Бухгалтерский учет в общественном питании**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
* особенности ценообразования в общественном питании;
* нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

**ОП.16 Кухня народов мира**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять меню национальных кухонь для любого приема;

-определять по отличительным признакам вид блюда, принадлежность его к определенной кухни мира;

- правильно приготовить и подать блюдо с учетом национальных вкусов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины в области технологии приготовления пищи;

- глоссарий национальной кухни;

- общую характеристику национальной кухни;

- национальные приемы приготовления блюд;

- ассортимент и технологию приготовления наиболее характерных национальных блюд;

- обычаи, правила приема гостей и подачи блюд в разных странах мира.

**ОП.17 Основы предпринимательской и финансовой грамотности**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
* оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
* определять приемлемые границы производства;
* разрабатывать бизнес-план;
* определять организационно-правовую форму предприятия;
* разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;
* характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
* различать виды ответственности предпринимателей;
* анализировать финансовое состояние предприятия;
* осуществлять основные финансовые операции;
* рассчитывать основные экономические показатели предпринимательской деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* типологию предпринимательства;
* роль среды в развитии предпринимательства;
* базовые составляющие внутренней среды фирмы;
* организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
* механизмы функционирования предприятия;
* сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
* сущность и виды ответственности предпринимателей;
* основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;
* виды налогов;
* методы и инструментарий финансового анализа;
* систему показателей эффективности предпринимательской деятельности;
* принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности;
* пути повышения и контроль эффективности предпринимательской деятельности.

**ОП.18 Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* пользоваться нормативной и специальной литературой;
* органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
* пользоваться инструментами для карвинга;
* создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
* разрабатывать новые виды оформления;
* применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
* проявлять свою творческую индивидуальность.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* основные понятия и направления в области эстетики;
* категории эстетики, их взаимосвязь, применение при оформлении кулинарной и кондитерской продукции;
* элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции;
* композицию, элементы и приемы построения композиции, композиционное единство;
* основы рисования и лепки;
* дизайн: основные понятия и виды;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингридиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
* основные приемы изготовления украшений;
* основы карвинга;
* правила подбора профессинального инструмента для карвинга;
* технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
* требования безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
* актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

**ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 к 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 н пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей половы, утиной и гусиной печени;

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

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и ценной 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 сложные 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 н 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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

 **Иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных колодных блюд и со­усов;

- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- организации технологического процесса приготовления сложных колодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюл н 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 блюл 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 временной 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, 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 н сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

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

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холод­ных блюд и 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 блюл 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 на 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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса н 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 сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

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

щей;

классификация грибов, условия храпения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования и качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, ис­

пользуемых 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 сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентам и для создания гармо­ничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных налитков для сложных горячих соусов;

- правила соусной композиции горячих соусов;

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

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

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

- привила 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 пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

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

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

- правила подбора горячих соусов и 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;

- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

- варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами;

- температуру подачи сложных горячих соусов, блюл из сыра, овощей и грибов;

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

- требования к безопасности приготовления, хранения н 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 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

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

 **иметь практический опыт:**

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

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

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование раз­личных технологий, оборудования 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;

- приготовления простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

**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 инвентарём 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 приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

**знать:**

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

- 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 простых и сложных хлебобулочных, основных и сложных 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.

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовле­нии простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приго­товлении простых хлебобулочных, простых мучных и кондитерских изделий;

- правила поведения оценки качества;

- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, простых мучных и конди­терских изделий;

- правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных, простых мучных и конди­терских изделий;

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодною и горячею десерта;

- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- 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

- оформлять документа

**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 и горячих десертов;

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

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

- правила охлаждения н 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;

- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

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

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

- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

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

- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);

- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

- принятия управленческих решений;

**Уметь:**

- рассчитывать вы код 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 н 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;

- нормативные правовые акты, 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

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обработки традиционных видов овощей, грибов, плодов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

приготовления (подготовки) основных полуфабрикатов из традиционных видов овощей и грибов; рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

полготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

приготовления супов и соусов массового спроса;

приготовления основных блюд и гарниров и из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;

полготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;

приготовления основных сладких блюд и напитков;

приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

уметь:

органолептически проверять годность традиционных видов овощей, грибов, плодов; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей, грибов, плодов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты.

органолептически проверять качество рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов; их соответствие технологическим требованиям к основным блюдам из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;

выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;

оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требованиям к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;

виды, основные характеристики, пищевую ценность и требованиям к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения и замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

классификацию, пищевую ценность, требованиям к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд массового спроса из яиц, творога, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; , блюд массового спроса из яиц, творога, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

правила проведения бракеража готовой продукции;

способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.