

## Аннотации

### к рабочим программам профессиональных модулей в составе ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 овощей, формы нарезки овощей, кулинарное использование подготовка овощей к фаршированию, правила хранения нарезанных овощей.
- Ассортимент грибов, правила обработки грибов, хранение и кулинарное использование. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд и постых блюд массового спроса;
- Виды рыб и требования к качеству для приготовления сложных блюд;
- Основные характеристики и пищевую ценность тушек, ягнят, молочных поросят, и поросячей головы, гусиной и утиной печени;

- Требования к качеству тушек, ягнят, молочных поросят, и поросячьей головы, обработанной домашней птицей утиной и гусиной печени;
- Требования к безопасности, хранения тушек, ягнят, молчных поросят, и поросячьей головы, утиной и гусиной печени, в охлаждённом и мороженом виде;
- Основные критерии и оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- Методы обработки и подготовки овощей, грибов, мяса, рыбы домашней птицы, для приготовления сложных блюд и постых блюд массового спроса;
- Технология приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы, домашней птицы; варианты подбора пряностей, приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;
- Способы минимизации отходов при подготовке овощей, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд и постых блюд массового спроса;
- Актуальное направление для приготовления полуфабрикатов из мяса;
- Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- Требования к безопасности, хранение подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- 

## ***ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.***

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки 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;
- приготовления холодных блюд и закусок массового спроса.

**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;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- использовать различные технологии приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок массового спроса.

**знать:**

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

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и 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;
- ассортимент холодных блюд и закусок массового спроса;
- правила выбора продуктов для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- способы определения массы продуктов для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- технологию приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления холодных блюд и закусок массового спроса;
- требования к качеству готовых холодных блюд и закусок массового спроса;

- органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд и закусок массового спроса.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- организации технологического процесса приготовления горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;
- организации технологического процесса приготовления горячих блюд массового спроса: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

**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;
- выбирать различные способы и приемы приготовления горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;

- принимать организационные решения по процессам приготовления горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;
- выбирать различные способы и приемы приготовления горячих блюд массового спроса;
- принимать организационные решения по процессам приготовления горячей кулинарной продукции массового спроса: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции массового спроса: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы; ;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора 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 ингредиентами 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 напитков 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;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к 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 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;
- ассортимент горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;
- методы организации производства горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;
- основные критерии оценки качества готовых горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;
- ассортимент горячих блюд массового спроса: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;
- методы организации производства горячих блюд массового спроса: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

-основные критерии оценки качества готовых горячих блюд массового спроса: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы;

***ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.***

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

**иметь практический опыт:** поддержания санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды; обслуживания холодильного оборудования, применяемого на судне; обслуживания механического оборудования, применяемого на камбузе; обслуживания теплового оборудования, применяемого на камбузе;

**уметь:**

- поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды;
- обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне;
- обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе;
- обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.
- Поддерживать санитарное состояние пищеблока, столовой и камбузной посуды инвентаря, инструментов и спецодежды;
- Использовать в профессиональной деятельности нормативно-технические документы в сфере индустрии питания;
- Составлять меню, программы приема и обслуживания экипажей судов и гостей;
- Проводить контроль качества блюд, изделий и напитков кухонь разных стран.
- Выбирать столовую посуду, приборы, производственный инвентарь и оборудование для отпуска, обработки и приготовления блюд из рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.
- Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления и отпуска кулинарных блюд;
- составлять заявки на продукты питания; с учетом особенностей условий плавания;

- составлять плановое меню в зависимости от условий плавания на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное);
- рассчитывать потребное количество продуктов (на день, неделю, месяц);
- рассчитывать количество сырья по нормативам (рецептурам);
- проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов;
- контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- определять типы судов;
- ориентироваться в расположении судовых помещений;
- применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- Использовать сборник рецептов для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий
- Замешивать, формовать и резать тесто
- Контролировать вес тестовых норм технологического режима

**знать:**

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и пекарного производства: механического, теплового и холодильного;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, правила безопасного использования технологического оборудования. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;
- Способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;
- Сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд, бракераж готовой продукции;
- Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и отпуске блюд и кулинарных изделий;
- Санитарно - технологические требования к помещению, оборудованию и инвентарю, одежде, правила безопасного использование технологического оборудования, обработки продуктов;
- виды меню, особенности обслуживания в зависимости от условий плавания, национальной принадлежности, возраста экипажа;
- характеристику кухонь разных стран мира;
- основные положения нормативных и технологических документов;
- Виды оборудования, столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых при приготовлении и отпуске различных блюд;
- Инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе на пищеблоке;

- классификацию судов по правилам Регистра, обозначения на судах;
- оборудование и снабжение судна; спасательные средства
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
- Классификацию оборудования для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, технологию эксплуатации, правила безопасности.
- Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемы на судах, согласно сборника рецептов
- Технологический процесс производства хлебобулочных изделий , технологические параметры растойки и выпечки, способы регулирования, методы определения готовности, факторы влияющие на качество растойки.
- Особенности выпечки хлеба .
- Алгоритмы приготовления хлеба
- Условия и сроки хранения хлеба.