

Аннотации программ учебных дисциплин

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Методика составления рационов питания. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Техническое оснащение и организация рабочего места

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: характеристика основных типов организации общественного питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Учет сырья и готовых изделий на производстве. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования. Правила их безопасного использования. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Экономические и правовые основы производственной деятельности

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: принципы рыночной экономики. Организационно-правовые формы организаций. Основные положения законодательства, регулирующего

трудовые отношения. Механизмы формирования заработной платы. Форма оплаты труда.

Безопасность жизнедеятельности

Содержание учебной дисциплины охватывает следующие вопросы: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации. Основы военной службы и обороны государства. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны. Способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений. Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Учет и калькуляция

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов: общие принципы организации учёта на предприятиях питания. Нормативную документацию, в частности Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. Документальное оформление и учёт сырья и готовой продукции. Документальное оформление и учёт предметов материально-технического оснащения. Процесс ценообразования и порядок составления калькуляции блюд и готовых изделий.

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Содержание модуля охватывает следующие вопросы: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Технику обработки овощей, грибов, пряностей. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи. Правила хранения овощей и грибов. Виды технологического

оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей. Правила их безопасного использования.

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

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов и соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов. Температурный режим и правила приготовления супов и соусов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков. Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд и напитков. Виды необходимого технологического оборудования и

производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Содержание ПМ охватывает следующий круг вопросов: ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила поведения бракеража. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.