

## Аннотация основной профессиональной образовательной программы

### 1. Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

#### Основные задачи:

- подготовка работников квалифицированного труда;
  - создание благоприятных условий для разностороннего развития личности, в том числе возможность удовлетворения потребности обучающегося в самообразовании;
  - воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека;
  - воспитание здорового образа жизни.

#### 2. Квалификация:

Повар 2 – 4 разряда

Кондитер 2-4 разряда

#### 3. Характеристика профессии.

*Нормативный срок освоения ППКРС:*

Образовательная база приема	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94) <sup>1</sup>	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Повар Кондитер	10 мес.
на базе основного общего образования		2 года 10 мес.

*Область профессиональной деятельности:*

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

*Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:*

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;  
технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;  
посуда и инвентарь;  
процессы и операции приготовления продукции питания.

*Виды профессиональной деятельности:*

Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.  
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.  
Приготовление холодных блюд и закусок.  
Приготовление сладких блюд и напитков.  
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

#### **4. Перечень формируемых компетенций:**

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

##### **Приготовление блюд из овощей и грибов.**

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

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

##### **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

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

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

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

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

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

##### **Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

##### **Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

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

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

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

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

**Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

**Приготовление сладких блюд и напитков.**

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

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

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901, Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

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

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
контрольные работы	3
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
рефераты	2
работа с конспектами	4
презентация	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

#### **Содержание учебной дисциплины**

##### **Раздел 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Тема 1. Основы микробиологии.

Тема 2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.

Тема 3. Основы санитарии и гигиены.

#### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

100114 Организация обслуживания в общественном питании.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

## **3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	76
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	51
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	16
контрольные работы	2

курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
подготовка презентации	8
работа с конспектами	9
выполнение творческих проектов	8
Итоговая аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	

## Содержание учебной дисциплины

### Раздел 1. Физиология питания

Тема 1.1. Основы физиологии питания

Тема 1.2 Питание различных групп населения

### Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров

Тема 2.1 Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 2.2 Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки

Тема 2.3 Рыба и рыбные продукты

Тема 2.4 Мясо и мясные продукты

Тема 2.5 Молоко и молочные продукты

Тема 2.6 Яйца и яйцепродукты

Тема 2.7 Пищевые жиры

Тема 2.8 Зерно и продукты его переработки

Тема 2.9 Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия

Тема 2.10 Вкусовые продукты

Тема 2.11 Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые кислоты

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

100114 Организация обслуживания в общественном питании.

#### 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- характеристики основных типов организаций 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 безопасного использования оборудования предприятий общественного питания;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

#### **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	4
курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
написание реферата	3
работа с конспектами	14
подготовка презентации	1
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### **Содержание учебной дисциплины**

##### **Раздел 1 Особенности организации и типы предприятий общественного питания**

Тема 1.1 Особенности организации и типы предприятий общественного питания.

##### **Раздел 2 Виды технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства**

Тема 2.1 Механическое оборудование цехов

Тема 2.2 Тепловое оборудование.

Тема 2.3 Холодильное оборудование

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

100114 Организация обслуживания в общественном питании.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы предприятий;
- основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	8
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>



в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-
подготовка презентации работа с конспектам	9 7
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

### Содержание учебной дисциплины

#### Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1 Принципы рыночной экономики.

Тема 2 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения.

Тема 3 Механизмы формирования заработной платы.

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05.БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

100114 Организация обслуживания в общественном питании.

#### 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл **Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения 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 профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию 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, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	10
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>16</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
написание реферата	3
работа с конспектами	10
подготовка презентации	3
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ФК.ОО. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

## Область применения программы

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в соответствии с ФГОС по профессии СПО:

100114 Организация обслуживания в общественном питании.

**Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, является общепрофессиональной дисциплиной

**Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в профессиональный цикл

**Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

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

**В программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;  
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;  
- условия реализации программы учебной дисциплины;  
- контроль и оценка результатов освоения

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>80</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	40
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>40</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если</i>	-

<i>предусмотрено)</i>	
<i>Отработка комплекса упражнений</i>	40
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Рабочая программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру.**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
  - Область применения программы.
  - Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля.
  - Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
  - Тематический план профессионального модуля.
  - Содержание обучения по профессиональному модулю.
4. Условия реализации программы профессионального модуля.
  - Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
  - Информационное обеспечение обучения.
  - Общие требования к организации образовательного процесса.
  - Кадровое обеспечение образовательного процесса.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ

2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **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:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём, ч</b>
<b>Всего</b>	153
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	45
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	30
<i>в том числе лабораторные работы и практические занятия</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	15
Учебная практика	36
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

**Содержание обучения по профессиональному модулю****МДК. 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

Тема 1.1. Технология обработки сырья

Тема 1.2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и подготовке работников по профессии 16675 Повар при наличии среднего (полного) общего и основного общего образования. Опыт работы не требуется

### **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:**

-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного пользования.

### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
<b>Всего</b>	195
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	34
<i>в том числе лабораторные работы и практические занятия</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	17
Учебная практика	72
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

#### Содержание обучения по профессиональному модулю

#### **МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**

Тема 2.1. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп

Тема 2.2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из бобовых

Тема 2.3. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий

Тема 2.4. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из яиц

Тема 2.5. Технология подготовки сырья и приготовления блюд из творога

Тема 2. 6. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и изделий из теста

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **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:**

- приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

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

**знать:**

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

### Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
<b>Всего</b>	195
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	52
<i>в том числе лабораторные работы и практические занятия</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	26
Учебная практика	72
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

### Содержание обучения по профессиональному модулю

#### МДК 03. 01 Технология приготовления супов и соусов

Тема 1. Технология приготовления супов.

Тема 2. Технология приготовления соусов.



## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар** повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **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:**

- обработки рыбного сырья;
- приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

## Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, ч
<b>Всего</b>	214
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	47
<i>в том числе лабораторные работы и практические занятия</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	23
Учебная практика	72
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

### Содержание обучения по профессиональному модулю

#### МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Тема 1. Технология обработки рыбного сырья

Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар** повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### 1.2. 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:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём, ч</b>
<b>Всего</b>	214
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	80
<i>в том числе лабораторные работы и практические занятия</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	40
Учебная практика	108
Производственная практика	108
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**МДК 05. 01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

Тема 1. Технология обработки мяса и домашней птицы.

Тема 2. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Тема 3. Технология приготовления блюд из домашней птицы.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И  
ЗАКУСОК**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии

СПО 19.01.17 Повар, кондитер входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар** повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

### **иметь практический опыт:**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

### **уметь:**

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

### **знать:**

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

### **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём, ч</b>
<b>Всего</b>	214

<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
<i>в том числе лабораторные работы и практические занятия</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	16
Учебная практика	72
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

### **Содержание обучения по профессиональному модулю**

#### **МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**

Тема 1. Технология приготовления бутербродов

Тема 2. Технология приготовления салатов и винегретов

Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки.
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и подготовке работников по профессии 16675 Повар при наличии среднего (полного) общего и основного общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **1.2. 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:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

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

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём, ч</b>
<b>Всего</b>	214
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
<i>в том числе лабораторные работы и практические занятия</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	16
Учебная практика	72
Производственная практика	72
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

Тема 1. Технология приготовления сладких блюд

Тема 2. Технология приготовления напитков

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. Рабочая программа профессионального модуля может быть

использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

## **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:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

### **уметь:**

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

### **знать:**

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

## **Виды учебной работы и объём учебных часов**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём, ч</b>
<b>Всего</b>	612
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	120
<i>в том числе лабораторные работы и практические занятия</i>	
Самостоятельная работа обучающегося	60

Учебная практика	168
Производственная практика	264
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (квалификационного)</i>	

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Тема 1. Технология приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2. Технология приготовления и оформления мучных кондитерских изделий





## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.**

### **3. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области

общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **4. 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:**

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

всего - 195 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа,  
самостоятельной работы обучающегося - 17 часов;  
учебной и производственной практики - 144 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **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:**

- обработки рыбного сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

всего –214 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 70 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –47 часов,

самостоятельной работы обучающегося - 23 часа;

учебной и производственной практики –144 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании по профессиям **12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь**, повышении квалификации и переподготовке работников по профессиям: **Кондитер, Пекарь, Пекарь-мастер** при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **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:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

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

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения 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.

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

всего –612 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -180 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов;  
самостоятельной работы обучающегося –60 часов;  
учебной и производственной практики - 432 часа.

В рабочей программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.