Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Хабаровский технологический колледж»



**АННОТАЦИИ К УЧЕБНЫМ ДИСЦИПЛИНАМ ПО ППКРС**

**ПРОФЕССИИ СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

**Программы учебных дисциплин «Общепрофессионального цикла»**

Рабочая программа каждой учебной дисциплины имеет следующую структуру:

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**Учебная дисциплина**

**ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии СПО (профессиям) **39.01.17 Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

Повар

Кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевого производства при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего:**

Учебная дисциплина **ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего по профессии СПО **39.01.17 Повар, кондитер**

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

В результате освоения дисциплины образующийся **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 образующейся **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, одежде;

-правила личной гигиены работников пищевых производств;

-классификацию моющих средств, правила их применения, условия их хранения;

-правила проведения дезинсекции. Дератизации.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - **49** часов*, в* том числе:

* обязательной аудитории учебной нагрузки обучающегося – **34** часа*;*
* самостоятельной работы обучающегося - **15** часов*.*

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Учебная дисциплина**

**ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

* 1. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных кадров, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

Повар

Кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевого производства при наличии основного общего образования, а так же на базе среднего (полного) общего образования.

* 1. **Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных кадров, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных кадров, служащих по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

**1.3. 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 характеристику основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

* 1. **Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **49** часа, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;
* самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**.

**Учебная дисциплина**

**ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных кадров, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

Повар

Кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевого производства при наличии основного общего образования для работы на предприятиях общественного питания при наличии основного общего образования, а так же на базе среднего (полного) общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных кадров, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места** входит в **ОП.00. Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных кадров, служащих по профессии СПО **19.01.17 Повар,кондитер.**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- обслуживать основанное 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:

- 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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **49** часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часов;
* самостоятельной работы обучающегося **15** часов.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Учебная дисциплина**

**ОП. 04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»**

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных кадров, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО: **19.01.17 Повар, кондитер**

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

Повар

Кондитер

Программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии: **19.01.17Повар, кондитер**, для повышения квалификации при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных кадров, служащих:**

Учебнаядисциплина **ОП.01. «Экономические и правовые основы производственной деятельности»** входит в общепрофессиональный цикл основной профессиональной программы по профессии СПО **19.01.17Повар, кондитер**

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

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организации сферы обслуживания;

- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

- понятия спроса и предложения на рынке услуг

- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения

- типовые локальные акты организации

- организационно-правовые формы организаций

- формы оплаты труда

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **49** часов, в том числе:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часа;
* самостоятельной работы обучающегося **15** часов.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Учебная дисциплина**

**ОП.05. Безопасность жизнедеятельности**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Программа учебной дисциплины может быть использована в качестве программы обучения работающего населения при подготовке населения в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.05. Безопасность жизнедеятельности** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

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

В результате освоения дисциплины образующийся 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;

- оказать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины образующейся 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 на производстве и в быту;

- 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-учебные специальности, родственные профессиям СПО;

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **46 часов***.*

В том числе:

обязательной аудитории учебной нагрузки обучающегося –32 **часов** *;*

самостоятельной работы обучающегося – 14 **час.**

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Учебной дисциплины**

**ФК.00 Физическая культура**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных кадров, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевого производства при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных кадров, служащих:**

Учебная дисциплина ФК.00 Физическая культура входит в П.00 Профессиональный цикл программы подготовки квалифицированных кадров, служащих по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

* 1. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины образующийся 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;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Рабочие программы профессиональных модулей**

**«Профессионального цикла»**

Программы профессиональных модулей является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматривает освоение следующих профессиональных модулей:

**ПМ 01** **Приготовление блюд из овощей и грибов** на **202 часа.**

**ПМ 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** на **202 часа.**

**ПМ 03 Приготовление супов и соусов** на **202 часа.**

**ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы** на **254 часа.**

**ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** на **258 часа.**

**ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** на **160 часов.**

**ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков** на **160 часов.**

**ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** на **682 часа**

**Аннотации указанных программ приведены ниже**.

Рабочая программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру:

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения профессионального модуля

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

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

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (профессия по ОК 016-94: 16675 Повар; 12901 Кондитер),

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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, 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

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

всего **202** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 3**8** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **24** часа;
* самостоятельной работы обучающегося – **14** часов;

учебной и производственной практики -**144**–часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| 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). |

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов, включая:

* + - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 38часов;
    - самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;
* учебной и производственной практики – 432 часов.

**Междисциплинарные курсы:**

**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов** – 38 час.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику**  после изучения каждого раздела. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика**  проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

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

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (профессия по ОК 016-94: 16675 Повар; 12901 Кондитер,

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

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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:**

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, 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

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

всего **202** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **58** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **38** часов;
* самостоятельной работы обучающегося – **20** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| 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). |

**Междисциплинарные курсы:**

**МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 58 часов**

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику** после изучения каждого раздела. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика**  проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (профессия по ОК 016-94: 16675 Повар; 12901 Кондитер),

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

2. ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

4. ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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:**

приготовление 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 блюд;

**-** охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

**-** классификацию, пищевую ценность, требованию 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 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 технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего **202** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **38** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **38** часов;
* самостоятельной работы обучающегося – **20** часов;

учебной и производственной практики – **144** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление супов и соусов,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 |
| 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). |

**Междисциплинарные курсы:**

**МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов- 58 часов**

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику**. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика** проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

**ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (профессия по ОК 016-94: 16675 Повар; 12901 Кондитер),

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД**): Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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 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 технологииприготовления 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 подготовки 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;

- температурные режимы и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего **254** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **74** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **48** часов;
* самостоятельной работы 26 часа;

учебной и производственной практики – **180** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| 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). |

**МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы - 74 часов**

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику**. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика** проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

**ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (профессия по ОК 016-94: 16675 Повар; 12901 Кондитер),

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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;

- приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество 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.

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

всего **258** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **78** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **50** часов;
* самостоятельной работы 28 часа;

учебной и производственной практики – **180** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| 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). |

**МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 78 часов**

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику**. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика** проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

**ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (профессия по ОК 016-94: 16675 Повар; 12901 Кондитер),

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

2. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

3. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

4. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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:**

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 инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего **160** часа, в том числе:

-максимальной учебной нагрузки обучающегося –**52** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **34** часа;
* самостоятельной работы обучающегося – **18** часа;

-учебной и производственной практики – **108** часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 |
| 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) |

**МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок - 52 часов**

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику**. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика** проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

**ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (профессия по ОК 016-94: 16675 Повар; 12901 Кондитер),

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. ПК 7.2.Готовить простые горячие напитки.

3. ПК 7.3.Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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

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

всего **160** часов, в том числе:

-максимальной учебной нагрузки обучающегося –**52** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**34** часов;
* самостоятельной работы обучающегося – **18** часов;

- учебной и производственной практики – **108** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 |
| 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) |

**МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков - 52 часов**

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику**. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика** проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

**ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированного рабочего, служащего в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **19.01.17 Повар, кондитер** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования (профессия по ОК 016-94: 12901 Кондитер),

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

2. ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) 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 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 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;

- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего **682** часов, в том числе:

-максимальной учебной нагрузки обучающегося –**214** часа, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**142** часа;
* самостоятельной работы обучающегося – **72** часов;

-учебной и производственной практики – **468** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| 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 |
| 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) |

**МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 214 часов**

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику**. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика** проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

## Обучение ведётся на русском языке