

Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин

и профессиональных модулей

Специальность 19.01.17 Повар - кондитер

Индекс	Название циклов, дисциплин и профессиональных модулей
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПМ.03	Приготовление супов и соусов
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе среднего (полного) образования, основного общего. Опыт работы не требуется.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: - общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной 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, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **51** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **34** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **17** часов.

Форма промежуточной аттестации – Дифференцированный зачет

АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников по профессии «Повар, кондитер».

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения 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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 124 часов

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 83 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 41 часов.

Форма промежуточной аттестации – Дифференцированный зачет

АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям 19.01.17 Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии основного общего образования.

Возможные места работы: кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов.

Возможные названия должностей: диетповар, старший повар, повар горячего цеха, повар холодного цеха, заготовочного цеха, многоцелевой работник по питанию.

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 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 организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **100** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **67** часов;
самостоятельной работы обучающегося **33** часов.

Форма промежуточной аттестации – Дифференцированный зачет

АНОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Область применения программы

Программа дисциплины (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» базовой подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована: в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе среднего (полного) образования, основного общего. Опыт работы не требуется.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

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

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

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

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **51** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **34** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **17** часов.

Форма промежуточной аттестации – Дифференцированный зачет

Область применения программы

Учебная программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 Повар, кондитер

260800 Технология продукции и организация общественного питания,

260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

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

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.

Учебная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – *298 часов*, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – *136 часов*, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – *91 часов*;

самостоятельной работы обучающегося – *45 часа*;

учебной практики – *108 часа*;

производственной практики – *54 часов*.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный

Область применения программы

Учебная программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии

19.01.17 Повар, кондитер

260800 Технология продукции и организация общественного питания,

260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

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):

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

Учебная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания.

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 обработки 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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – *253 часа*, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – *91 час*, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – *54 часа*;

самостоятельной работы обучающегося – *37 часов*;

учебной практики – *90 часов*;

производственной практики – *72 часа*.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный

АНОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Область применения программы

Учебная программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

260800 Технология продукции и организация общественного питания,

260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

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.

Учебная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания.

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 основных супов и соусов

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям и 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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – *291 часов*, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – *183 часа*, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – *122 часа*;

самостоятельной работы обучающегося – *61 часов*;
учебной практики – *54 часа*;
производственной практики – *54 часа*.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный

АНОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Область применения программы

Учебная программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 19.01.17 Повар, кондитер

260800 Технология продукции и организация общественного питания,

260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Учебная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания.

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – *235 часа*, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – *127 часа*, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – *85 часов*;

самостоятельной работы обучающегося – *42 часов*;

учебной практики – *54 часа*;

производственной практики – *54 часов*.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный

Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 1.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 1.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 1.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по профессии 16675 Повар при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- обработки сырья;
- приготовления 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 приготовления 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.05:

всего – 267 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –159 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –106 часов;
в том числе практические занятия – 64 часа.
самостоятельной работы обучающегося – 53 часов;
учебной и производственной практики –108 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный

АНОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 06 Приготовление блюд и оформление холодных блюд и закусок

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности, при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 84 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часа;

учебной и производственной практики – 36 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный

АНОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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 (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии: 16675 повар, 12901 кондитер, 16399 официант.

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 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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 84 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;
учебной и производственной практики – 36 часов.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный

АНОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08. Технология хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии **19.01.17** «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПКР 4. Художественно оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии «кондитер» на базе среднего (полного) образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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 приготовления 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **135** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося — **63** часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося — **42** часа;
- самостоятельной работы обучающегося — **21** час;
- практических занятий – 24 часа;
- учебной и производственной практики - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен квалификационный