АННОТАЦИЯ

основной профессиональной образовательной программы

начального профессионального образования

профессия 260807.01 Повар, кондитер

**1.Основные задачи:**

- подготовка работников квалифицированного труда;

- создание благоприятных условий для разностороннего развития личности, в том числе возможность удовлетворения потребности обучающегося в самообразовании;

- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека;

- воспитание здорового образа жизни.

**2.Общие положения**

**2.1 Квалификация:**

Повар- кондитер

**Форма обучения –** очная

**2.2 Характеристика профессиональной деятельности:**

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

**2.3.Объектами профессиональной деятельности:**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

- посуда и инвентарь;

- процессы и операции приготовления продукции питания.

**2.4.Виды профессиональной деятельности:**

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

- Приготовление супов и соусов.

- Приготовление блюд из рыбы.

- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- Приготовление холодных блюд и закусок.

- Приготовление сладких блюд и напитков.

- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

**2.5.Перечень формируемых компетенций:**

**- Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**• Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

• **Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

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

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

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

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

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

• **Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

• **Приготовление сладких блюд и напитков.**

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

**3. Аннотации программ учебных дисциплин**

**Общепрофессиональный цикл:**

-Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

-Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

-Техническое оснащение и организация рабочего места;

-Экономические и правовые основы производственной деятельности;

-Безопасность жизнедеятельности.

**Профессиональный цикл, разделы:**

- физическая культура;

-учебная практика;

-производственная практика;

-промежуточная аттестация;

-государственная итоговая аттестация.

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

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

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

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

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *49* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *24* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *5* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *15* |
| в том числе: |  |
|  внеаудиторная самостоятельная работа:- Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | *15* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.* |  |

Содержание дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 1. | Основы микробиологии |
| Тема 2. | Пищевые инфекции |
| Тема 3. | Пищевые отравления |
| Тема 4. | Глистные заболевания |
| Тема 5. | Основные сведения о санитарии и гигиене труда. Личная гигиена. |
| Тема 6. | Производственная санитария |

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

**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 волы в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;

- 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.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *64* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *44* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *10* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *20* |
| в том числе: |  |
|  внеаудиторная самостоятельная работа:- Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | *20* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.* |  |

Содержание дисциплины:

|  |
| --- |
| **Раздел 1. «Основы физиологии и гигиены питания».** |
| Тема 1.1. | Пищевые вещества и их значение |
| Тема 1.2. | Пищеварение и усвояемость |
| Тема 1.3. | Энергетическая ценность пищи |
| Тема 1.4. | Нормы и режим питания |
| **Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров.** |
| Тема 2.1. | Введение |
| Тема 2.2. | Зерно и продукты его переработки |
| Тема 2.3. | Плодоовощные товары |
| Тема 2.4. | Рыбные товары |
| Тема 2.5. | Мясные товары |
| Тема 2.6. | Молочные товары |
| Тема 2.7. | Яичные товары |
| Тема 2.8. | Пищевые жиры |
| Тема 2.9. | Крахмал, сахар, кондитерские изделия |
| Тема 2.10. | Вкусовые товары |
| Тема 2.11. | Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий |

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

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

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых 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.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *139* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *96* |
| в том числе: |  |
| практические занятия | *30* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *43* |
| в том числе: |  |
|  внеаудиторная самостоятельная работа:- Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | *43* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.* |  |

Содержание дисциплины:

|  |
| --- |
| **Раздел 1. Техническое оснащение.** |
| Тема 1.1. |  Общие сведения о машинах  |
| Тема 1.2. | Механическое оборудование  |
| Тема 1.3. | Тепловое оборудование  |
| Тема 1.4. | Холодильное оборудование  |
| **Раздел 2. Организация рабочих мест.** |
| Тема 2.1. | Характеристика основных типов организации О.П.  |
| Тема 2.2. | Организация производства предприятий питания  |
| Тема 2.3. | Организация обслуживания потребителей |
| **Раздел 3. Калькуляция и учет.** |
| Тема 3.1. | Общие принципы организации учета |
| Тема 3.2. | Ценообразование и калькуляция |
| Тема 3.3. | Учет сырья и готовых изделий на производстве |

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

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

 - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

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

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда.

**Виды учебной работы и объём учебных часов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *61* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *44* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *6* |
|  контрольная работа | *3* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *17* |
| в том числе: |  |
|  внеаудиторная самостоятельная работа | *17* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.*  |

Содержание дисциплины:

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 1. | Экономика и производство |
| Тема 2. | Труд и социальная защита |
| Тема 3. | Заработная плата |

**ОП.05. Безопасность жизнедеятельности**

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;

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

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов*  |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | *46* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | *32* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *17* |
|  контрольные работы | *1* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *14* |
| в том числе: |  |
|  подготовка докладов и рефератов | *10* |
|  тематика внеаудиторной самостоятельной работы | *4* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* |

Содержание дисциплины:

|  |
| --- |
| Введение |
| Тема 1. | Научно-технический прогресс и среда обитания современного человека |
| Тема 2. | Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях |
| Тема 3. | Организация защиты от оружия массового поражения |
| Тема 4. | Устойчивость производств в условиях чрезвычайных ситуаций |
| Тема 5. | Основы военной службы |
| Тема 6. | Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в судовых условиях в чрезвычайных ситуациях |

**Профессиональный цикл:**

**Профессиональные модули:**

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

обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

 **уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

 **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 153 |
| Максимальная учебная нагрузка | 45 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 30 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 85 |
| Учебная практика | 60 |
| Производственная практика | 48 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов** |
| Тема 1. | Механическая кулинарная обработка овощей и грибов |
| Тема 2. | Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов |

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

**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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 153 |
| Максимальная учебная нагрузка | 63 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 42 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 21 |
| Учебная практика | 42 |
| Производственная практика | 48 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.03.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** |
| Тема 1. | Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров |
| Тема 2. | Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы |
| Тема 3. | Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий |
| Тема 4. | Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога |
| Тема 5. | Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем |

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 112 |
| Максимальная учебная нагрузка | 51 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 34 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 17 |
| Учебная практика | 30 |
| Производственная практика | 48 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов** |
| Тема 1. | Приготовление бульонов и отваров |
| Тема 2. | Приготовление простых супов |
| Тема 3. | Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты |
| Тема 4. | Приготовление простых холодных и горячих соусов |

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 216 |
| Максимальная учебная нагрузка | 108 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 72 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 18 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 36 |
| Учебная практика | 60 |
| Производственная практика | 48 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов** |
| Тема 1. | Приготовление бульонов и отваров |
| Тема 2. | Приготовление простых супов |
| Тема 3. | Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты |
| Тема 4. | Приготовление простых холодных и горячих соусов |

**ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы**

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 129 |
| Максимальная учебная нагрузка | 51 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 34 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 17 |
| Учебная практика | 30 |
| Производственная практика | 48 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы** |
| Тема 1. | Механическая кулинарная обработка рыбы |
| Тема 2. | Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |
| Тема 3. | Технология приготовления блюд из рыбы |

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

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.

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 255 |
| Максимальная учебная нагрузка | 99 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 66 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 24 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 33 |
| Учебная практика | 60 |
| Производственная практика | 48 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |
| Тема 1. | Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы |
| Тема 2. | Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов, домашней птицы |
| Тема 3. | Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| Тема 4. | Обработка и приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов |
| Тема 5. | Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы |

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 99 |
| Максимальная учебная нагрузка | 51 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 35 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 24 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 33 |
| Учебная практика | 30 |
| Производственная практика | 18 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** |
| Тема 1. | Технология приготовления бутербродов, оформление и подача гастрономических продуктов порциями |
| Тема 2. | Технология приготовления и оформления салатов |
| Тема 3. | Технология приготовления простых холодных закусок |
| Тема 4. | Технология приготовления простых холодных блюд |

**ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

Приготовления сладких блюд;

Приготовления напитков

 **уметь:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

-использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

-оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

-классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;;

-последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления;

-правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

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

-требования к качеству сладких блюд и напитков;;

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 60 |
| Максимальная учебная нагрузка | 24 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 16 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 6 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 33 |
| Учебная практика | 18 |
| Производственная практика | 18 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков** |
| Тема 1. | Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд |
| Тема 2. | Технология приготовления горячих напитков |
| Тема 3. | Технология приготовления простых холодных напитков, оформление |

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объём, часов |
| Всего | 229 |
| Максимальная учебная нагрузка | 97 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 67 |
| *в том числе лабораторные работы и практические занятия* | 6 |
| Самостоятельная работа обучающегося-Подготовка рефератов, презентаций;- Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). -Подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практической работы. | 24 |
| Учебная практика | 60 |
| Производственная практика | 72 |

Учебная практика проводится в учебной мастерской рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Программа модуля предусматривает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля.

**Содержание профессионального модуля:**

|  |
| --- |
| **МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |
| Тема 1. | Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба |
| Тема 2. | Технология приготовления основных тестовых полуфабрикатов и изделий из него |
| Тема 3. | Технология приготовления изделий из песочного и пряничного теста |
| Тема 4. | Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов |
| Тема 5. | Технология приготовления пирожных и тортов |
| Тема 6. | Приготовление фруктовых, низкокалорийных пирожных и тортов |