

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
МОДУЛЕЙ В СОСТАВЕ ПКРС
НА 2016-2017 УЧЕБНЫЙ ГОД**

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер (ТУ)

Алексеевка
2016

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины УД.01. Основы предпринимательства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01. 17. Повар, кондитер в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум» по общеобразовательному профилю в объеме 60 часов.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания. Опыт работы не требуется

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины студент должен

уметь:

- рассчитывать коэффициент рыночной активности;
- рассчитать метод рентабельности инвестиций;
- определить сумму налогов;
- определить последствия снижения цены.

знать:

- содержание и современные формы предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- организацию и развитие собственного дела
- механизм функционирования предприятий различных организационно-правовых форм;
- риск в деятельности предпринимателя;
- конкуренцию предпринимателей и предпринимательскую тайну;
- взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями;
- культуру предпринимательства;
- налогообложение предпринимательской деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки 48 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 32 часа;

самостоятельной работы - 12 часов, из них

консультации – 4 часа.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар. Программа дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности является составной частью данной профессиональной программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

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

Целями изучения дисциплины являются:

- Ознакомление студентов с основами микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве;
- Подготовка студентов к применению основ микробиологии, санитарии гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде сотрудников предприятий питания;
- изучение правил санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- изучение правил личной гигиены и санитарных требований, предъявляемых к процессу приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий;
- научиться проводить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

иметь практический опыт

- проведения простейших микробиологических исследований;
- проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

уметь

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

знать

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, одежде, правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося -10 ч; консультации – 4 ч.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
ОП.02. Физиология питания с основами
товароведения продовольственных товаров**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы- программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО – **19.01.17 Повар, кондитер.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: Бармен, Кондитер, Повар. Программа дисциплины ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями и к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт

- проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов;
- составления рационов питания

уметь

- рассчитывать энергетическую ценность блюд

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;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров
- организацию питания, в том числе диетического
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические

методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 10 часов,
консультации – 6 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины 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): Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в программах по профессиональной подготовке рабочих: 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Программа дисциплины ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения видов профессиональной деятельности.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

иметь практический опыт

- подготовки к работе основного производства организации питания и организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

уметь

- проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии Правилами оказания услуг общественного питания.
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кондитерских изделий
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

знать

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции*
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кондитерских изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации
- специфику производственной деятельности организации
- правиласоставленияменю, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кондитерских изделий организации
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 260807.01 Повар, кондитер в ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум» в объеме 46 часов.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент 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;

знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 46 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 32 часа в том числе практические занятия – 12;
- самостоятельной работы - 10 часов.
- Консультации – 4 часа.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП.05.Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина является общепрофессиональной и входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегулирования 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 явлений, в том числе в условиях противодействий терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности и 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 специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающего **46** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающего **32** часов;

самостоятельной работы обучающегося **10** часов

консультации - **4**

Аннотация рабочей программы ПМ01. Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

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

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ДПК 1.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 1.4. Выполнять задания повара по презентации и продаже блюд из овощей и грибов
- ДПК 1.5. Организовывать свое рабочее место*
- ДПК 1.6. Готовить, оформлять и презентовать блюда из овощей и грибов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 Н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

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:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь, инструмент, технологическое оборудование, весоизмерительные приборы и безопасно пользоваться ими при обработке и приготовлению блюд из овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы под руководством повара;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов под руководством повара;
- готовить блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;

- отпускать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов, экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и кулинарные изделия из овощей и грибов на вынос.
- изменять ассортимент блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд из овощей и грибов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов стандартного ассортимента;
- готовить блюда из овощей и грибов по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд из овощей и грибов;
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда из овощей и грибов с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд из овощей и грибов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд из овощей и грибов;
- составлять калькуляцию на блюда из овощей и грибов;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд из овощей и грибов;
- составлять портфолио на блюда из овощей и грибов.

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров 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, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд из овощей и грибов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд из овощей и грибов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд из овощей и грибов;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд из овощей и грибов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 100 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

консультации – 4 часов;

учебной практики – 18 часов;

производственной практики – 36 часов.

Аннотация рабочей программы

ПМ02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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): *ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* и соответствующих *дополнительных* 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
- ДПК 2.6. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 2.7. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем
- ДПК 2.8. Организовывать свое рабочее место
- ДПК 2.9. Готовить, оформлять и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста с фаршем *

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа *ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста* разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 Н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 Н от 07.09.2015, является составной частью данной профессиональной программы.

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:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- отпускать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать и замораживать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- изменять ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста стандартного ассортимента;*
- изготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- творчески оформлять блюда из овощей и грибов, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;*
- составлять калькуляцию на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- составлять портфолио на блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ассортимент, товароведную характеристику пищевую ценность и требования к качеству, сроки и условия хранения различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- рецептуры и основы технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- 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, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 136 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

консультации – 4 часов;

учебной практики – 18 часа;

производственной практики – 54 часа.

Аннотация рабочей программы ПМ03. Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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): **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** и соответствующих **дополнительных** профессиональных компетенций (ПК):

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.

ДПК 3.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 3.6. Организовывать свое рабочее место.

ДПК 3.7. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ 03. Приготовление супов и соусов** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления основных супов и соусов;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве основных супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;

- отпускать готовые основные супы и соусы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов под руководством повара;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления основных супов и соусов и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые основные супы и соусы;
- изменять ассортимент супов и соусов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления супов и соусов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- изготавливать супы и соусы по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления супов и соусов;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению супов и соусов стандартного ассортимента;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов и соусов;
- творчески оформлять супы и соусы, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать супы и соусы с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении супов и соусов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых супов и соусов;
- составлять калькуляцию на супы и соусы;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление супов и соусов;
- составлять портфолио на супы и соусы;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении при приготовлении супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- рецептуры и основы технологии, 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, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении основных супов и соусов, правила их безопасного использования.
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи основных супов и соусов разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления основных супов и соусов разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве основных супов и соусов;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве основных супов и соусов при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства основных супов и соусов;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств основных супов и соусов:

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 143 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 71 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

консультации – 4 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 21 часов;

учебной практики – 18 часа;

производственной практики – 54 часа.

Аннотация рабочей программы ПМ04. Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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): **ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** 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
- ДПК 4.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 4.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из рыбы с костным скелетом
- ДПК 4.6. Организовывать свое рабочее место*
- ДПК 4.7. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из рыбы с костным скелетом, моллюсков и ракообразных*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

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 из рыбы;

уметь:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

- отпускать готовые блюда из рыбы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикаты и блюда из рыбы;
- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных; в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных стандартного ассортимента;
- изготавливать полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- составлять Портфолио на полуфабрикаты и блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- 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;
- рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы минимизации отходов при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных:

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 112 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 58 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

консультации – 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

учебной практики – 18 часов;

производственной практики – 36 часов.

Аннотация рабочей программы ПМ05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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): **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- 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.
- ДПК 5.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 5.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд из домашней птицы, мяса и мясных продуктов
- ДПК 5.7. Организовывать свое рабочее место*
- ДПК 5.8. Готовить, оформлять и презентовать простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи *

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

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

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

иметь практический опыт:

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- уметь:*
- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы по технологическим картам под руководством повара;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые блюда из мяса и домашней птицы с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- изменять ассортимент полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи стандартного ассортимента;
- изготавливать полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- творчески оформлять полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;*
- готовить и презентовать полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- составлять калькуляцию на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- составлять портфолио на полуфабрикаты и блюда из мяса и домашней птицы и дичи;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептов при подготовке сырья и полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы, срокам и условиям хранения;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- рецептуры и основы технологии, 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;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента; технологии приготовления блюд из мяса и домашней птицы и дичи разнообразного ассортимента;*
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи:
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств полуфабрикатов, блюд из мяса и домашней птицы и дичи:

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 278 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов;

консультации – 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;

учебная практика – 72 часов;

производственной практики – 108 часов.

Аннотация рабочей программы
ПМ06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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): **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных и *дополнительных* 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
- ДПК 6.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 6.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, бутербродов и гастрономических продуктов
- ДПК 6.7. Организовывать свое рабочее место
- ДПК 6.8. Готовить, оформлять и презентовать салаты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

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:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- отпускать готовые холодные блюда и закуски с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления холодных блюд и закусок и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые холодные блюда и закуски;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- изменять ассортимент холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления холодных блюд и закусок канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению холодных блюд и закусок канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд стандартного ассортимента;
- изготавливать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;*
- творчески оформлять холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски холодные рыбные и мясные блюда, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски холодные рыбные и мясные блюда с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- составлять калькуляцию на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;

- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- составлять портфолио на холодные блюда и закуски, канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок;
- рецептуры и основы технологии, 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;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении холодных блюд и закусок, с учетом соблюдения требований качества;
- виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемых при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;
- технологии приготовления холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд при их тепловой обработке;

- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств холодных блюд и закусок, канапе и легких закусок разнообразного ассортимента, горячих закусок, холодных рыбных и мясных блюд;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 100 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

консультации – 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

учебная практика 18 часов.

производственной практики – 36 часов.

Аннотация рабочей программы ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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): **ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных и *дополнительных* компетенций (ПК):

- 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
- ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ДПК 7.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных и горячих напитков, простых холодных и горячих сладких блюд.
- ДПК 7.6. Организовывать свое рабочее место
- ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать простые холодные и горячие сладкие блюда, простые горячие напитки, простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.07 Приготовление и оформление сладких блюд и напитков** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

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:

- проводить работы по подготовке рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве сладких блюд и напитков;

- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков по технологическим картам под руководством повара;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- отпускать готовые сладкие блюда и напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления сладких блюд и напитков и экономно расходовать его;
- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовые сладкие блюда и напитки;
- изменять ассортимент сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в зависимости от изменения спроса;
- проводить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;*
- осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов стандартного ассортимента;
- изготавливать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- творчески оформлять сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
- составлять калькуляцию на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;*
- составлять портфолио на сладкие блюда и напитки, холодные и горячие десерты;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур при приготовлении сладких блюд и напитков;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков, срокам и условиям хранения;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при

- приготовлении сладких блюд и напитков;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении сладких блюд и напитков;
 - рецептуры и основы технологии, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
 - правила проведения бракеража;
 - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
 - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
 - способы сервировки и варианты оформления;
 - способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, с учетом соблюдения требований качества;
 - виды, назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой используемых при приготовлении сладких блюд и напитков;
 - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
 - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
 - требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
 - технологии приготовления сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента;
 - правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
 - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов при их тепловой обработке;
 - специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;
 - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств сладких блюд и напитков, холодных и горячих десертов;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 100 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

консультации – 4 часа;

учебной практики – 18 часов;

производственной практики – 36 часов.

Аннотация рабочей программы **ПМ 08.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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): **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных и **дополнительных** компетенций (ПК) и (ДПК):

- 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
- ДПК 8.7. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.
- ДПК 8.8. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых хлебобулочных изделий и хлеба, основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек, отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- ДПК 8.9. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе
- ДПК 8.10. Готовить, оформлять и презентовать хлебобулочные мучные и кондитерские изделия, шоколадную продукцию

Рабочая программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания или в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Программа **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597 н от 07.09.2015, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

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:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- порционировать (комплектовать) шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- оценивать качество готовых изделий;
- реализовывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;
- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую шоколадную продукцию, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос.
- обосновывать ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских и шоколадной продукции;
- осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий и шоколадной продукции стандартного ассортимента;
- готовить тесто и полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- готовить по технологическим картам хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию;

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадных изделий;
- оформлять десерты, хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить и представлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- соблюдать при приготовлении десертов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной, мучной, кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять калькуляцию хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и шоколадной продукции;
- составлять портфолио на хлебобулочную, мучную, кондитерскую и шоколадную продукцию;

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания, правила пользования сборниками рецептур;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды, назначение, правила безопасного использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии изготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления шоколадной продукции и хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- принципы и приемы презентации шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении шоколадной продукции, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, при их тепловой обработке;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- организация питания, в том числе диетического;
- рецептура и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 407 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 191 час , включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –128 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 59 часов;

консультации – 4 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики –144 часа.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Физическая культура

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит цикл «Физическая культура».

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- выполнять приемы страховки и самостраховки;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культуры.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности.

1.4. 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 32 часов
консультации 4 часа