

АННОТАЦИЯ **к рабочей программе профессионального модуля**

ПМ.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

МДК.01.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Профессиональный цикл

1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и составлена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль профессионального цикла

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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

Выпускник, освоивший программу модуля , 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 её достижения, определённых 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)

Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.

Выпускник , освоивший программы модуля , должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД 1. 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 46 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 24 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенные на освоение междисциплинарного курса				практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	учебная	Производственная
			ВСЕГО	В т. числе:				
				Лабораторные занятия	Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1 ПК 2.2.	МДК.01. 01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	70	46	6	17	24		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика	36						36
	ВСЕГО:	142	46			24	36	36

АННОТАЦИЯ **к рабочей программе профессионального модуля**

ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА

МДК.02.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

Профессиональный цикл

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и составлена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749).

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль профессионального цикла

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

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

иметь практический опыт:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из групп, 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 необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Выпускник, освоивший программу модуля , 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 её достижения, определённых 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)

Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.

Выпускник, освоивший программы модуля, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД. 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 142 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной и производственной практики – 36/36 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенные на освоение междисциплинарного курса				практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	учебная	Производственная
			ВСЕГО	В т. числе:				
				Лабораторные занятия	Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 - ПК 2.5.	МДК.01. 01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	70	46	18	5	24		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика	36						36
	ВСЕГО:	142	46			24	36	36

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

МДК.03.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ

Профессиональный цикл

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и составлена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749),

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль профессионального цикла

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов

уметь:

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

знать:

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

Выпускник, освоивший программу модуля , 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 её достижения, определённых 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)

:

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.

Выпускник , освоивший программы модуля , должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 142 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;
 учебной и производственной практики – 36 / 36 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенные на освоение междисциплинарного курса				практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	учебная	Производственная
			ВСЕГО	В т.числе:				
				Лабораторные занятия	Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1. - ПК 3.4.	МДК.03. 01. Технология приготовления супов и соусов	70	46	18	5	24		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика	36						36
	ВСЕГО:	142				46	24	36

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

**МДК.04.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

Профессиональный цикл

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и составлена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль профессионального цикла

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- использовать технологии приготовления и оформления блюд башкирской кухни, блюд народов России;

знать:

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

Выпускник, освоивший программу модуля , 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 её достижения, определённых 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)

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.

Выпускник , освоивший программы модуля , должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 142часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 70 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часа;

самостоятельной работы обучающегося– 24 часов;

учебной практики – 36 часов; производственной практики – 36 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление блюд из рыбы»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенные на освоение междисциплинарного курса			практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	учебная	Производственная	
			ВСЕГО	В т.числе:				
				Лабораторные занятия				Практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1. - ПК .4.3.	МДК.04. 01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	70	46	--	23	24		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика	36						36
	ВСЕГО:	142				46		24

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

**МДК.05.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

Профессиональный цикл

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и составлена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749),

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль профессионального цикла

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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, температура 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 последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд башкирской кухни

Выпускник, освоивший программу модуля , 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 её достижения, определённых 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)

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- **Виды профессиональной деятельности и компетенции выпускника.**

Выпускник , освоивший программы модуля , должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –146 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 23 часов;

учебной практики – 108 часов, производственной практики – 144 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенные на освоение междисциплинарного курса				практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	учебная	Производственная
			ВСЕГО	В т. числе:				
				Лабораторные занятия	Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1. - ПК 5.4.	МДК.05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	69	46	6	17	23		
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика	72						72
	ВСЕГО:	213					46	

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

МДК.06.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Профессиональный цикл

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и составлена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749),

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль профессионального цикла

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- 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.

Выпускник, освоивший программу модуля , 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 её достижения, определённых 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) |

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –146 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 70 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной практики – 36 часов, производственной практики – 36 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенные на освоение междисциплинарного курса				практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	учебная	Производственная
			ВСЕГО	В т. числе:				
				Лабораторные занятия	Практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1. - ПК 3.4.	МДК.06. 01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	70	46	12	11	24		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика	36						36
	ВСЕГО:	142					46	

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

МДК.07.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Профессиональный цикл

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины Физика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер и составлена в соответствии с «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии СПО» (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06 - 259):

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам, десертов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков, десертов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков ,десертов;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков, десертов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков, десертов;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков, десертов;
 правила проведения бракеража;
 способы сервировки, варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков, десертов;
 температурный режим хранения сладких блюд и напитков, десертов, температуру подачи;
 требования к качеству сладких блюд и напитков, десертов;
 виды необходимого технологического инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенные на освоение междисциплинарного курса				практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	учебная	Производственная	
			ВСЕГО	В т.числе:				
				Лабораторные занятия				Практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 7.1. - ПК 7.3.	МДК.07. 01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	70	46	12	11	24		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика	36						36
	ВСЕГО:	142	46			24	36	36

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе профессионального модуля

**ПМ.08. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**МДК.08.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Профессиональный цикл

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08. « ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17. Повар, кондитер и составлена в соответствии с ФГОС по профессии Повар кондитер (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 798 (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29749),

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль профессионального цикла

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

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

иметь практический опыт:

- приготовление 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 блюд;
- использовать современные технологии приготовления и оформления национальных мучных изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству
- хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
- хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого
- технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке
- сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и
- кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и
- кондитерских изделий; требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического инвентаря, правила их безопасного использования;
- последовательность приготовления и оформления национальных мучных изделий;

Выпускник, освоивший программу модуля , 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 её достижения, определённых 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)

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –358 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 48 часов;
 учебной практики – 72 часов, производственной практики – 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенные на освоение междисциплинарного курса			практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	учебная	Производственная	
			ВСЕГО	В т. числе:				
				Лабораторные занятия				Практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1. - ПК 3.4.	МДК.08. 01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	178	130	72		48		
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика	108						108
	ВСЕГО:	358	130			48	72	108

