

Министерство образования и науки РИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж сервиса и быта»

Аннотации к рабочим программам дисциплин, профессиональных модулей и практик в составе основной образовательной программы по квалифицированным рабочим, служащим по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Назрань
2023г.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу.

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

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- определять источники микробиологического загрязнения
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей; В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**
- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; □ методики составления рационов питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ПК 1.1-1.5 Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.

ПК 2.1-2.8 Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.

ПК 3.1-3.6 Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.

ПК 4.1-4.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

ПК 5.1-5.5 Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

4. Краткое содержание дисциплины

В содержание курса рабочей программы «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» входит 3 раздела: 1) Основы микробиологии в пищевом производстве; 2) Основы физиологии питания; 3) Санитария и гигиена в пищевом производстве.

В программе рассмотрены формы и строение бактерий, дрожжей, грибов и вирусов, составляющих микрофлоры сырья для хлебобулочных и кондитерских изделий и влияющих на качество продуктов. Раскрыты причины пищевых инфекций и отравлений и меры по их предупреждению. Особое внимание уделено гигиене труда, личной гигиене и производственной санитарии. Для закрепления знаний даны лабораторно – практические работы.

5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Максимальная учебная нагрузка обучающегося -65 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 52 часов

практические занятия – 16 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 13 часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта.

Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

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

целями изучения дисциплины являются:

- изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

Программой предмета является изучение классификации, ассортимента показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения.

Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др.

Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другим раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлен на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

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

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

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

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; □ пользоваться нормативными

документами.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

4. Краткое содержание дисциплины

Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.

Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки.

Тема 1.3 Плодоовощные продукты.

Тема 1.4 Молочные продукты. Тема 1.5

Рыбные продукты.

Тема 1.6 Мясные продукты.

Тема 1.7 Яйца и яичные продукты.

Тема 1.8 Вкусовые продукты.

Тема 1.9 Кондитерские товары.

Тема 1.10 Пищевые жиры.

Тема 1.11 Пищевые концентраты.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 87 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 70 час

практические занятия – 20 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 17 часов. .

Промежуточная аттестация по дисциплине ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения общепрофессионального цикла: ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и соответствующих ОК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5:

Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению:

-полуфабрикатов,

- горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,

- холодных блюд, закусок,

- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям повар, пекарь, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям повар, пекарь, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02.

Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания.

4. Краткое содержание учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины максимальной учебной нагрузки студента – 130 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -104 час

практические занятия – 12 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 26 часов. .

Промежуточная аттестация по дисциплине - Экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ППКРС и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства. знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы предприятий; основные положения

законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда.

4. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из двух разделов. В первом уделяется внимание основным концепциям экономики. Во втором представлено правовое регулирование экономических отношений.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 43 час., в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки 34ч.;

практические занятия – 8 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 17 часов. .

Итоговая аттестация по дисциплине ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учёта

1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения общепрофессионального цикла:

ОП.05 Основы калькуляции и учета и соответствующих ОК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям повар, пекарь, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям повар, пекарь, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

- реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

4. Краткое содержание учебной дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учета

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 2. Ценообразование в общественном питании

Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания

Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины максимальной учебной нагрузки студента – 133 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 106 часов

практические занятия – 30 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 27 час. .

Промежуточная аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования в пределах освоения ППКРС на базе основного общего образования.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: в области аудирования:

понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью; понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях).

В области чтения:

читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем).

В области общения:

общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах.

В области письма: писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенностей произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4. Краткое содержание дисциплины.

К содержанию обучения относятся темы, проблемы; тексты; ситуации общения, грамматический материал, языковой и речевой материал; коммуникативно- прагматические умения; стратегии и приемы самостоятельной работы над языком и речью; контроль и самоконтроль успешности в изучении английского языка.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 65 часов

аудиторной учебной нагрузки-52

практические занятия – 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 13 час.

Промежуточная аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности входит в профессиональный учебный цикл общепрофессиональных дисциплин ППКРС и изучается как базовая дисциплина.

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

В результате освоения учебной 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 саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

□ оказывать первую помощь пострадавшим знать:

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

□ основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;

□ задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

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

□ порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

4. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из трех разделов. В первом уделяется внимание чрезвычайным ситуациям мирного и военного времени и организации защиты населения. Во втором представлены основы военной службы. В третьем рассказывается об основах медицинских знаний и здорового образа жизни.

5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов,

в том числе: обязательной

аудиторной учебной нагрузки - 32 часа

практические занятия – 8 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 8 часов.

Промежуточная аттестация по дисциплине - в форме дифференцированного зачета.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

ОП.09 Физическая культура

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

4. Краткое содержание дисциплины

Программа дисциплины состоит из пяти разделов.

Раздел 1. Легкая атлетика

Раздел 2. Волейбол

Раздел 3. Баскетбол

Раздел 4. Кроссовая подготовка

Раздел 5. Легкоатлетическая гимнастика.

5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов, в том числе:

□ обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 136 часов;

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников профессии «Повар, кондитер» при наличии основного общего и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

3. 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:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации
- технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями **уметь:**

□ подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

□ распознавать недоброкачественные продукты;

□ выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

□ владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

□ соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

□ проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

□ требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

□ видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

□ требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

□ ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

□ способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

4. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Содержание МДК 01.01

Раздел 1.

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.1.Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них *Содержание МДК 01.02*

Раздел 2.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

5.Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 370 часов,

в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104ч.;

практические занятия – 48 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 26 ч.

учебной практики - 186 часов;

производственной практики – 54 часа.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников профессии «Повар, кондитер» при наличии основного общего и среднего

(полного) общего образования. Опыт работы не требуется

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

3. 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:

□ подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;

□ выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

□ упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

□ оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

уметь:

□ подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

□ оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других

расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

4. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Содержание МДК 02.01.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Содержание МДК 02.02

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –536 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 220 ч.,

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 208 часов;

практические занятия – 46 часов;

самостоятельная работа обучающегося –52 часа.

учебной практики-222 часа;

производственной практики – 54 часа.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

3. 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:

□ подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

□ выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

□ упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

□ порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; □ ведения расчетов с потребителями. **уметь:**

□ рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

□ соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

□ выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

□ порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

□ требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

□ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

□ ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

□ нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

□ правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

4.Краткое содержание профессионального модуля

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий

Содержание МДК 03.01

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Содержание МДК 03.02

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 365 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов;

практические занятия – 54 часа;

самостоятельная работа обучающегося –34 часа.

учебной практики-120 часов

производственной практики – 72 часов.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

3. 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:

□ подготовки, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов;

□ выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

□ упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

□ порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

□ ведении расчетов с потребителями **уметь:**

□ рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

□ соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

□ выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

□ порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с

учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

□ требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

□ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

□ ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

□ нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

□ правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

4. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента состоит из следующих МДК:

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Содержание МДК 04.01

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков *Содержание МДК 04.02*

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 464 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 170 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часа;

практические занятия – 36 часа;
самостоятельная работа обучающегося – 34 часа
учебной практики – 222 часа;
производственной практики – 72 часа.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля ПМ.05

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5.. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) по профессиям пекарь, повар, кондитер, а также для профессиональной подготовки по рабочим профессиям пекарь, повар, кондитер, без требований к уровню образования и наличию опыта работы.

2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл.

3. 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 хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; □ оценивать качество готовых изделий. **знать:**
 - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража;
 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
 - технологию приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
 - сущность и назначение способов проверки качества продуктов, готовых изделий

4. Краткое содержание профессионального модуля

ПМ.05 *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента* состоит из:

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

УП.05 Учебная практика;

ПП.05 Производственная практика.

Содержание

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

Раздел 1.1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1.2. Организация приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Содержание МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

Раздел 2.1. Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 2.2. Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 2.3. Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 701 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки студента

– 335 часов, включая: .

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-268часов;

практические занятия – 70 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 67 часов

учебной практики -258 часов

производственной практики – 108 часов.

Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю – квалификационный экзамен.