

Аннотация к рабочим программам по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих: 260103.01 Пекарь, 2600105.02 Кондитер сахаристых изделий, 260107.01 Пивовар, 260201.01 Мастер производства молочной продукции, 260201.02 Изготовитель мороженого и профессиональной подготовке по рабочим профессиям по специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания»

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часа;
 самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована:

- при профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных товаров по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;
 самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по направлению подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих: Пекарь, Кондитер сахаристых изделий, Мастер производства молочной продукции, Изготовитель мороженого и профессиональной подготовке по рабочим профессиям по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
 организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
 подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
 обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
характеристики основных типов организации общественного питания;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
учет сырья и готовых изделий на производстве;
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
правила их безопасного использования;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 60 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 16675 Повар, 12901 Кондитер.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:
ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
принципы рыночной экономики;
организационно-правовые формы организаций;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часа.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар, Кондитер.

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель данной программы - помочь обучающимся в подготовке к умению оказания первой медицинской помощи и действиям в чрезвычайных ситуациях.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны знать:

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

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

Основы военной службы и обороны государства;

Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

Способы защиты населения от оружия массового поражения;

Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны 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 устранения их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

Профессиональный цикл

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО в соответствии с ФГОС 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу профессий 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов по профессии рабочих: 16675 Повар.

Программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- 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, товароведческую 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего -138, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78ч, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -52ч;

самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;

учебной и производственной практики – 60ч.

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов по профессии рабочих: 16675 Повар.

Программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций: на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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 круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

правила проведения бракеража;

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

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 113 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32ч;

самостоятельной работы обучающегося -16ч;

учебной и производственной практики –65ч.

ЦМ.03 Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Технология приготовления супов и соусов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов по профессии рабочих 16675 Повар.

Программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 132, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60ч, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1.1. Область применения рабочей программы

рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из рыбы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов по профессии рабочих 16675 Повар.

Программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций: на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
оценивать качество готовых блюд;
знать:
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
правила проведения бракеража;
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 204 ч, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 132 ч., включая
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов
самостоятельной работы обучающегося – 44 часа
учебной и производственной практики – 72 часа

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов по профессии рабочих: 16675 Повар.

Программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций: на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 267ч., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 183 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 122 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 61 час;
учебной и производственной практики – 84 часа.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов по профессии рабочих: 16675 Повар.

Программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций: на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
оценивать качество холодных блюд и закусок;
выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
знать:
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
правила проведения бракеража;
правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
требования к качеству холодных блюд и закусок;
способы сервировки и варианты оформления;
температуру подачи холодных блюд и закусок;
виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 170 ч, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 99 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 33 часа;
учебной и производственной практики – 71 час.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов по профессии рабочих: 16675 Повар.

Программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций: на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд;

приготовления напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

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

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

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

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

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

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления,

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 126 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 26 часов;
учебной и производственной практики – 48 часов.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов по профессии рабочих: 12901 Кондитер.

Программа профессионального модуля может быть также использована при повышении квалификации специалистов в области технологии продовольственных продуктов и переподготовки работников продовольственных цехов предприятий и организаций: на базе среднего (полного) общего образования; на базе основного общего образования.

Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

оценивать качество готовых изделий;

знать:

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража;

способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –840 часов, включая:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –556 ч., включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 184 часа;

учебной и производственной практики – 284 часа.