

**ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН И
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ
(АННОТАЦИИ)**

ПО ПРОФЕССИИ

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

ОП.00 Общепрофессиональный цикл

Дисциплина

**ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Цели и задачи 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;

знать:

- систему допусков и посадок;
- 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.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 1.1 – 1.2; 2.1 – 2.5; 3.1 – 3.4; 4.1 – 4.3; 5.1 – 5.4; 6.1 – 6.4; 7.1 – 7.3; 8.1 – 8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	46

Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	32
лекции	8
практических занятий	24
Самостоятельная работа обучающегося	14
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1. Морфология микроорганизмов. Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. История возникновения и развития микробиологии, санитарии, гигиены. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного питания. Классификация микробов. Характеристика основных групп микробов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на пищевые продукты.

Тема 2. Физиология микробов, факторы среды, влияющие на них. Физиология микробов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов: температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.

Тема 3. Пищевые заболевания, их профилактика. Понятие о патогенных микробах. Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Защитные силы организма. Понятие об иммунитете. Пути попадания микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур. Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики. Пищевые отравления. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.

Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания

Тема 4. Личная гигиена работников общественного питания. Личная гигиена, производственная гигиена, гигиена труда. Значение личной гигиены работников предприятий питания. Гигиена полости рта, гигиена рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера.

Медицинский контроль работников предприятий общественного питания. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании.

Тема 5. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию. Значение санитарии и гигиены в работе предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, устройство территории. Санитарно-гигиенические требования к планировке и отделке производственных, торговых, складских помещений. Гигиенические требования к освещению и вентиляции. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Правила уборки помещений, требования к уборочному инвентарю. Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление оборудования, инвентаря, посуды, тары. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства.

Тема 6. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их кулинарной обработке и реализации. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке сырья, производству и реализации кулинарных и кондитерских изделий.

Дисциплина

ОП.02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую 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.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 1.1 – 1.2; 2.1 – 2.5; 3.1 – 3.4; 4.1 – 4.3; 5.1 – 5.4; 6.1 – 6.4; 7.1 – 7.3; 8.1 – 8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	32
лекции	8
практических занятий	24
Самостоятельная работа обучающегося	14
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Физиологические основы питания

Тема 1. Пищеварение и усвояемость пищи. Роль пищи для организма человека. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Основные процессы обмена веществ в организме.

Тема 2. Роль основных пищевых веществ в структуре питания. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.

Тема 3. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Рациональное питание: понятие, нормы, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Понятие рациона питания. Режим питания и его значение. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского и другие системы питания. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 4. Предмет и задачи товароведения. Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенность пищевых продуктов, как сырья для производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья или пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного

приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.

Тема 5. Хранение, упаковка, транспортирование и реализация продовольственных товаров. Хранение продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов, по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение, правила, принципы и способы.

Тема 6. Товароведная характеристика основных групп товаров. Зерномучные товары. Значение в питании. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность подгрупп зерномучных товаров. Плодоовощные товары. Значение в питании. Свежие овощи, свежие плоды: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Квашеные овощи. Солёные. Овощные и плодовоовощные консервы. Сушеные плоды, овощи. Овощные и плодовоовощные порошки. Быстрозамороженные овощи, плоды, ягоды, грибы.

Дисциплина

ОП.03 «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

Цели и задачи 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;

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

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 1.1 – 1.2; 2.1 – 2.5; 3.1 – 3.4; 4.1 – 4.3; 5.1 – 5.4; 6.1 – 6.4; 7.1 – 7.3; 8.1 – 8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	32
лекции	8
практических занятий	24
Самостоятельная работа обучающегося	14
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины: Раздел 1. Техническое оснащение. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: Правила их безопасного использования. Общие сведения о машинах на предприятии общественного питания. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Общие сведения о тепловом оборудовании. Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство. Правила их безопасного использования. Характеристика холодильных веществ, их применение. Понятие о компрессионной холодильной машине, принципе ее действия. Холодильные шкафы. Холодильные прилавки, витрины и другое оборудование. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Назначение и устройство. Правила их безопасного использования. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции. Виды линий раздачи. Характеристика механизированных линий раздачи. Организация труда раздатчиков. Раздаточный инвентарь. Правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Раздел 2. Организация рабочего места. Характеристика основных типов организации общественного питания. Общая характеристика основных типов организации общественного питания. Сочетание производственных и торговых функций с функцией организации потребления пищи как основная особенность предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Заготовочные, доготовочные предприятия с полным производственным циклом, их характеристика. Наценочные категории. Время работы и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Эффективное использование новейшей техники, автоматизации производственных процессов. Состав и планировка помещений предприятий общественного питания: производственных, складских, административно-бытовых, технических, подсобных помещений для

потребителей. Характеристика помещений предприятий общественного питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Технологическая документация. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного и рыбного цехов. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы раздаточной. Учет сырья и готовых изделий на производстве. Документальное оформление отпуска готовых изделий с производства. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой с производства. Учет реализации готовой продукции. Составление отчета о движении продуктов по кухне. Оценка готовой продукции.

Дисциплина **ОП.04 «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Цели и задачи дисциплины

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

- ориентироваться в общих экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

знать:

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

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 1.1 – 1.2; 2.1 – 2.5; 3.1 – 3.4; 4.1 – 4.3; 5.1 – 5.4; 6.1 – 6.4; 7.1 – 7.3; 8.1 – 8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	47
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	32
лекции	8
практических занятий	24
Самостоятельная работа обучающегося	15
Промежуточная аттестация: экзамен	

Содержание разделов дисциплины:

Основные концепции экономики. Собственность и ее виды. Принципы рыночной экономики. Предприятие в условиях рыночной экономики. Организационно- правовые формы организаций. Финансовые результаты хозяйственной деятельности предприятия. Право. Система права. Отрасли права. Источники права. Трудовые отношения в рыночных условиях. Правовая форма производственных отношений. Правовое регулирование заработной платы.

Дисциплина

ОП.05 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и 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;

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.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 1.1 – 1.2; 2.1 – 2.5; 3.1 – 3.4; 4.1 – 4.3; 5.1 – 5.4; 6.1 – 6.4; 7.1 – 7.3; 8.1 – 8.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	47
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	32
лекции	8
практических занятий	24
Самостоятельная работа обучающегося	15
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины: Человек и среда обитания. Вредные и опасные производственные факторы. Демографический взрыв, урбанизация, развитие техногенной деятельности. Человек в системе социальной безопасности.

Человек и техносфера. Классификация основных форм деятельности. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности. Негативные факторы техносферы. Системы восприятия человеком негативных факторов производственной среды. Воздействие негативных факторов на человека и их нормирование.

Состав и организационная структура вооруженных сил России. Виды Вооруженных сил и рода войск. Воинские формирования. Военное искусство в России. Боевые традиции и символы воинской чести. Система руководства и управления Вооруженными силами. Воинская обязанность и комплектование Вооруженных сил личным составом. Порядок прохождения военной службы. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Службы. Первая медицинская помощь пострадавшим и ее цели.

Дисциплина ОП.06 «ОСНОВЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Цели и задачи дисциплины

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики ;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.
- отличать предпринимателя от других хозяйствующих субъектов;
- определять вид предпринимательской деятельности;
- оформить Устав предприятия, учредительный протокол и учредительный договор;
- правильно заполнить заявление на регистрацию юридического лица;
- намечать основные направления деятельности по разработке бизнес-плана конкретного предприятия;
- определять основные направления и виды деятельности конкретного предприятия в отрасли;
- анализировать возможности фирмы;
- определять преимущества фирмы;
- осуществлять сегментацию рынка и формировать целевые рынки;
- определять факторы конкурентоспособности предприятия;
- определять характер привлекаемых средств, отслеживать пути их распределения;
- анализировать потребительские свойства товара;
- определять конкурентоспособность товара;
- определять вид, форму, средства воздействия и стилевые приемы рекламного обращения и его эффективность;
- приобретение навыков по организации производства и реализации готовой продукции на рынке.

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций; механизмы формирования заработной платы и формы оплаты труда. сущность понятия «предпринимательство»;
- виды предпринимательской деятельности;
- отрасли права, регулирующие предпринимательство;
- Гражданский Кодекс РФ как основной документ, регулирующий предпринимательскую деятельность;
- права и обязанности предпринимателя;
- формы организации предпринимательских структур и их основных особенностях;
- порядок регистрации юридического лица:
- учредительные документы предпринимательской структуры;
- основные требования, предъявляемых к бизнес – плану;
- основные направления и виды предпринимательской деятельности в автомобильной отрасли;
- признаки сегментации рынка, целевой рынок предприятия;
- факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия и способы их измерения; анализ конкурентной среды;
- источники финансирования предприятия; основные расходные статьи предприятия;
- элементы маркетинга: жизненный цикл товара и стратегии фирмы;
- конкурентоспособность товара;

- требования к рекламному обращению;
- управленческие структуры, применяемые в предпринимательских структурах;
- ознакомление с деятельностью фирмы, занимающейся производством грузовых автомобилей и работающей в условиях конкуренции.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 1.1 – 1.4; 2.1 – 2.7; 3.1 – 3.4; 4.1 – 4.5; 5.1 – 5.6; 6.1 – 6.7; 7.1 – 7.4; 8.1 – 8.7.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	36
лекции	6
практических занятий	30
Самостоятельная работа обучающегося	18
Промежуточная аттестация: экзамен	

Содержание дисциплины:

Понятие экономики. Экономическая теория. Классификация потребностей. Функции экономической теории. Методы исследования.

Классификация средств производства. Понятие капитала. Источники хозяйственных средств. Пути эффективного использования производственных фондов. Факторы современного производства.

Трудовые ресурсы.

Понятие «заработная плата». Факторы, определяющие размер заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Прожиточный минимум. Формы заработной платы. Системы заработной платы.

Рента, процент и прибыль.

Собственность и формы организации бизнеса.

Товарно - денежные отношения в обществе.

Основные типы экономических систем.

Сущность и факторы рынка.

Монополия и конкуренция.

Спрос и предложение товаров, рыночная цена.

Понятие предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности. Правовые основы предпринимательства. Порядок государственной регистрации предпринимательской структуры. Бизнес - планирование предпринимательской деятельности. Предпринимательство в отрасли. Анализ возможностей предприятия. Факторы конкурентоспособности предприятия. Финансы предприятия. Издержки производства и их влияние на цену товара. Ценообразование. Маркетинг в предпринимательстве. Маркетинговые исследования потребительских свойств товара и конкурентоспособность товара. Реклама. Рекламное обращение. Менеджмент в предпринимательстве. Этика предпринимательства.

ПМ.00 Профессиональные модули
Профессиональный модуль ПМ.01
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

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.

ПК 1.3 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры для детского и лечебного питания из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 1.4 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры народов Севера из традиционных видов овощей и грибов.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
- обрабатывать различными методами овощи и грибы
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов
- технику обработки овощей, грибов, пряностей
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 1.1 – 1.4.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	36
лекции	6
практических занятий	30
Самостоятельная работа обучающегося	16
Учебная практика УП.01	36
Производственная практика ПП.01	36
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный)	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	36
лекций	6
практических занятий	30
Самостоятельная работа обучающегося	16
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

Профессиональный модуль ПМ.02

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

ПК 2.6 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога для детского и лечебного питания.

ПК 2.7 Готовить и оформлять каши и гарниры народов Севера из круп и

кукурузы.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 2.1 – 2.7.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю

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

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	40
лекции	6
практических занятий	34
Самостоятельная работа обучающегося	18
Учебная практика УП.02	36
Производственная практика ПП.02	36
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный)	

Профессиональный модуль ПМ.03

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

➤ МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары;
- ПК 3.2. Готовить простые супы;
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 3.5. Готовить простые супы для детского и лечебного питания.
- ПК 3.6. Готовить простые супы народов Севера.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 3.1 – 3.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	88
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	60
лекции	6
практических занятий	36
Самостоятельная работа обучающегося	19
Учебная практика УП.03.01	36
Учебная практика УП.03.02	36
Производственная практика ПП.03.01	18
Производственная практика ПП.03.02	18
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный)	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	61
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	42
лекций	6
практических занятий	36
Самостоятельная работа обучающегося	19
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 03.02 Технология приготовления супов и соусов для детского и лечебного питания

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	27
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	18
лекций	4
практических занятий	14
Самостоятельная работа обучающегося	9
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

Профессиональный модуль ПМ.04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

➤ МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

- 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.
- ПК 4.4. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом для детского и лечебного питания.
- ПК 4.5. Готовить и оформлять простые блюда народов Севера из рыбы с костным скелетом.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 приготовления 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 4.1 – 4.5.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	64
лекции	10
практических занятий	54
Самостоятельная работа обучающегося	32
Учебная практика УП.04.01	36

Учебная практика УП.04.02	36
Производственная практика ПП.04.01	72
Производственная практика ПП.04.02	72
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, комплексный экзамен, экзамен (квалификационный)	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	46
лекций	6
практических занятий	40
Самостоятельная работа обучающегося	23
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК 04.02	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы для детского и лечебного питания

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	27
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	18
лекций	4
практических занятий	14
Самостоятельная работа обучающегося	9
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК 04.01	

Профессиональный модуль ПМ.05

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

- 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.
- ПК 5.5. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов для детского и лечебного питания.
- ПК 5.6. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

для детского и лечебного питания.

- ПК 5.7. Готовить и оформлять простые блюда народов Севера из мяса и мясных продуктов.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 подготовке сырья и приготовлении 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 5.1 – 5.7.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	62
лекции	10
практических занятий	52
Самостоятельная работа обучающегося	31
Учебная практика УП.05.01	36
Учебная практика УП.05.02	36
Производственная практика ПП.05.01	180

Производственная практика ПП.05.02	180
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен, комплексный дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный)	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	44
лекций	6
практических занятий	38
Самостоятельная работа обучающегося	22
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК 05.02	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 05.02 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	27
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	18
лекций	4
практических занятий	14
Самостоятельная работа обучающегося	9
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК 05.01	

**Профессиональный модуль ПМ.06
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»**

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукции 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.
- ПК 6.5. Готовить и оформлять простые холодные закуски для детского и лечебного питания.
- ПК 6.6. Готовить и оформлять простые холодные блюда народов Севера.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 6.1 – 6.6.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	40
лекции	8
практических занятий	32
Самостоятельная работа обучающегося	20
Учебная практика УП.06.01	72
Производственная практика ПП.06.01	144
Промежуточная аттестация: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный)	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 06.01 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	34
лекций	22

практических занятий	12
Самостоятельная работа обучающегося	16
Промежуточная аттестация: не предусмотрена	

Профессиональный модуль ПМ.07 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

- 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.
- ПК 7.4. Готовить простые холодные напитки народов Севера.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд; приготовление 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 7.1 – 7.4.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	40
лекции	6
практических занятий	34
Самостоятельная работа обучающегося	20
Учебная практика УП.07.01	72
Производственная практика ПП.07.01	72
Промежуточная аттестация: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный)	

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	40
лекций	6
практических занятий	34
Самостоятельная работа обучающегося	20
Промежуточная аттестация: экзамен	

**Профессиональный модуль ПМ.08
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Обучение данному профессиональному модулю включает в себя изучение одного междисциплинарного курса:

- МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональных компетенций:

- 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.
- ПК 8.7. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и

кондитерские изделия для детского и лечебного питания.

Цели и задачи профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 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.

Требования к уровню усвоения содержания модуля

В результате освоения профессионального модуля формируются следующие компетенции: ОК 1- 7; ПК 8.1 – 8.7.

Виды учебной работы и объём учебных часов по профессиональному модулю

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	107
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	74
лекции	8
практических занятий	66
Самостоятельная работа обучающегося	33
Учебная практика УП.08.01	72
Производственная практика ПП.08.01	144

Промежуточная аттестация: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный)

Виды учебной работы и объём учебных часов по междисциплинарному курсу МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	107
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	74
лекций	8
практических занятий	66
Самостоятельная работа обучающегося	33
Промежуточная аттестация: экзамен	

Дисциплина «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения раздела обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

основы здорового образа жизни.

Требования к уровню усвоения содержания курса

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 2; 3; 6; 7.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём, часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в том числе	36
лекции	-
практических занятий	36
Самостоятельная работа обучающегося	36
Промежуточная аттестация: зачет, дифференцированный зачет	

Содержание дисциплины

Знания о физкультурно-оздоровительной и прикладно-ориентированной деятельности. Индивидуально-ориентированные здоровьесберегающие технологии. Развитие профессионально значимых психофизиологических качеств и групп мышц.

4.5. Учебные и производственные практики

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер раздел программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебная практика и производственная практика являются обязательными и представляют собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление,

развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится на базе колледжа с использованием кадрового и методического потенциала цикловой комиссии, и реализуется рассредоточено (Таб.5).

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Производственная практика проводится на профильных организациях и на базе колледжа концентрированно.

Задачей производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Таблица 5

№	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах
1	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов	учебная	рассредоточено	1	36 часов
		производственная	концентрированно	1	36 часов
2	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	учебная	рассредоточено	2	36 часов
		производственная	концентрированно	2	36 часов
3	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	учебная	рассредоточено	2	72 часа
		производственная	концентрированно	2	36 часов
4	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	учебная	рассредоточено	4	72 часа
		производственная	концентрированно	4	144 часа
5	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	учебная	рассредоточено	3	72 часа
		производственная	концентрированно	3	108 часов
		производственная	концентрированно	4	252 часа
6	ПМ.06 Приготовление	учебная	рассредоточено	6	72 часа

	и оформление холодных блюд и закусок	производственная	концентрированно	6	144 часа
7	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	учебная	распределено	5	72 часов
		производственная	концентрированно	5	72 часов
8	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий	учебная	распределено	6	72 часа
		производственная	концентрированно	6	144 часа
				Всего	1476 часов (41 неделя)

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании представленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из профессиональных модулей программы в соответствии с ФГОС, рабочими программами практик, разрабатываемыми и утверждаемыми образовательным учреждением, реализующим ППКРС. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и производственной практики по профилю специальности.