***Аннотации рабочих программ общепрофессионального и профессионального циклов***

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования базовой подготовки - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1. Квалификация: повар, кондитер
2. Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс**  |

|  |
| --- |
| **Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов**  |

 | **Содержание дисциплины** | **Учебная нагрузка** | **Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины** |
| **ОП. 00 Общепрофессиональный учебный цикл** |  |  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ОП.01**  |   |

 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен: уметь: - соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; знать: - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; - микробиологию основных пищевых продуктов; -- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания  | 40, из них 4 часа самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ОП.02**  |  |

 | Основы товароведения продовольственных товаров | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен: уметь: - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов. знать: - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.  | 46, из них 6 часов самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5 |
| **ОП.03** | Техническое оснащение и организация рабочего места  | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен: уметь: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. знать: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания  | 51, из них 6 часов самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ОП.04**  |   |

 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной Основы калькуляции и учетаВ результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен: уметь: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учѐтом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации. знать: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания  | 38, из них 2 часа самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10,11ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ОП.05**  |  |

 | Основы калькуляции и учета | Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен: Уметь: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно - кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам. знать: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен; - понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально- ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально- ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  | 38, из них 2 часа самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ОП.06**  |  |

 | Охрана труда | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен: Уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; Знать: - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.  | 38, из них 2 часа самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ОП.07**  |  |

 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен: Уметь: - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях. **Общие умения** использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально - ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно - бытового общения; **Диалогическая речь** - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; - осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями; - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); - завершать общение; **Монологическая речь** - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; - кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. **Письменная речь** небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. **Аудирование** ● понимать: ● основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; ● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. ● отделять главную информацию от второстепенной; ● выявлять наиболее значимые факты; - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; - отделять главную информацию от второстепенной; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.  | 42, из них 2 часа самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5 |
| **ОП.08**  | Безопасность жизнедеятельности | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится кобщепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим вобразовательную программу профессии, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.06 Охрана труда.В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен: уметь: - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - 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; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим  | 38, из них 2 часа самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-10ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1 |
| **ОП.09** | Физическая культура | Дисциплина относится к группе общепрофессиональных учебных дисциплин. Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с учебными дисциплинами и профессиональными модулями: ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности; ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Цель дисциплины: - формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда. В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга; проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения; - разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности; - соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности; - способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью; - правила использования спортивного инвентаря и оборудования; - средства профессионально-прикладной физической подготовки. | 60 часовПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-10 |
| **ОП.10** | Основы рисования и лепки | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм. Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.В результате освоения дисциплины обучающийся должен:В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:- выполнять упражнения по рисованию;- рисовать различного вида орнамент;- рисовать с натуры предметы геометрической формы;- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;- рисовать фрукты и овощи;- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:- технику рисунка и ее многообразие- технику выполнения рисунка с натуры;- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;- законы композиции, выразительные средства композиции;- композиция тортов;- технику лепки элементов украшения для тортов;- технику лепки макетов различной формы. | 22, из них 2 часа самостоятельной работыПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5 |
| **ОП. 11** | Основы здорового питания | **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:- формировать и реализовывать в практической деятельности принципы правильного питания и здорового образа.- называть и характеризовать продукты питания;-соблюдать правила кулинарной обработки: -соблюдать гигиенические правила хранения и рекомендации по употреблению пищевых продуктов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:- основные принципы и правила правильного питания, как неотъемлемой составляющей здоровья и здорового образа жизни.- основные правила поведения (этикета) и основ здорового образа жизни- что такое питание, режим питания, пища, питательные вещества, продукты питания, рациональное питание, здоровое питание. | 20 часовПромежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5 |
| **ОП. 12** | Психология личности и профессиональное самоопределение | В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:- применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;- использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;- на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;- планировать и составлять временную перспективу своего будущего;- успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:- необходимую терминологию, основы и сущность профессионального самоопределения;- простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;- современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;- основные принципы и технологии выбора профессии;- методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности. | 32 часа.Промежуточная аттестация – Д/З | ОК 1-7, 9-10ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.8 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.5 ПК 5.1 - 5.5 |
| Профессиональные модули |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.01**  |   |

 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |  Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности "Приготовление и подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов и соответствующие ему профессиональные компетенции"В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:з**нать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. **уметь:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. **иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатацииинвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями.  |  Всего часов -567, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 180, производственная практика – 108, МДК 01.01 – 76, МДК 01.02 - 179 | ОК 1-7,9-10 ПК 1.1 – 1.4 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.02**  |   |

 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд разнообразного ассортимента. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд разнообразного ассортимента.  | Профессиональный модуль относится к профессиональному учебному циклу. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. **Уметь:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.  |  Всего часов -783, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 216, производственная практика – 180, МДК 02.01 – 76, МДК 02.02 - 287 | ОК 1-7,9-10 ПК 2.1 – 2.8 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.03**  |  |

 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенцииВ результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. **Уметь:** - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.  |  Всего часов -479, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 180, производственная практика – 108, МДК 03.01 – 76, МДК 03.02 - 91 | ОК 1-7,9-10 ПК 3.1 – 3.6 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.04**  |   |

 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков. МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков.  | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаи соответствующие ему общие и профессиональные компетенцииВ результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. **Уметь:** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; **иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.  |  Всего часов - 330, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 108, производственная практика – 72, МДК 04.01 – 56, МДК 04.02 - 70 | ОК 1-7,9-10 ПК 4.1 – 4.5 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ.05**  |   |

 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенцииВ результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**Знать:** - требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; **уметь:** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; **иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями.  | Всего часов - 760, из них, самостоятельная работа – 24, учебная практика – 216, производственная практика – 216 , МДК 05.01 – 90, МДК 05.02 - 214 | ОК 1-7,9-10 ПК 5.1 – 5. 5 |