

Аннотации рабочих программ по профессии **260807.01 Повар, кондитер**

Оглавление

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2
ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3
ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА	5
ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	7
ОП. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ	8
ОП. 06 «ОХРАНА ТРУДА»	9
ОП. 07 Калькуляция и учет	10
ОП. 08 «ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА»	12
ПМ 01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»	13
ПМ 02. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА И ТЕСТА»	15
ПМ 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»	17
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ	19
ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	
МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	21
ПМ. 06 Приготовление холодных блюд и закусок	23
ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков	24
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	25

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 260807.01 Повар, кондитер

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

Цели и задачи дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Структура и содержание учебной дисциплины:

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	11
Самостоятельная работа (всего)	
в том числе:	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектное задание (используя интернет-ресурсы)	17
Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины:

Тема 1. Основы микробиологии.

Тема 2. Основы санитарии и гигиены.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 260807.01 Повар, кондитер

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

Цели и задачи дисциплины:

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

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

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

Структура и содержание учебной дисциплины:

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	34
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа (всего)	
в том числе:	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектное задание (используя интернет-ресурсы)	17
Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Физиология питания.

Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи.

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 2.1. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.

Тема 2.2. Рыба и рыбные товары.

Тема 2.3. Мясо и мясные товары.

Тема 2.4. Молочные товары.

Тема 2.5. Пищевые жиры, яичные товары.

Тема 2.6. Зерно и продукты его переработки.

Тема 2.7. Крахмал, сахар.

Тема 2.8. Вкусовые товары.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего мест» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке рабочих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла

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

В результате освоения учебной 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,

Вариативная часть:

- составлять заявки на сырье,
- подбирать поставщиков, способов доставки товаров,
- распределять производственное сырье по складам,
- моделировать сервировку стола,
- исчислять цены на товары,
- составлять калькуляцию свободных розничных цен на продукцию,
- составлять меню дневного рациона;

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

Вариативная часть

- составление заявок на сырье,
- количественный и качественный прием продуктов на склад,
- организацию складского хозяйства,
- характеристику помещений предприятий общественного питания,
- классификацию и назначение столовой посуды и приборов,
- ценообразование в общественном питании,
- калькуляцию,
- понятие о меню, порядке его составления и утверждения,
- охрану труда и технику безопасности на предприятиях общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа;
самостоятельной работы обучающегося 26 часов

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа (всего)	26
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	26
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Особенности организации и типы предприятий общественного питания.

Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания.

Раздел 2. Механическое оборудование.

Тема 2.1. Общие сведения о механическом оборудовании.

Тема 2.2. Универсальные приводы.

Тема 2.3. Машины для обработки овощей и картофеля.

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы.

Тема 2.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономии.

Тема 2.6. Машины для приготовления теста.

Раздел 3. Тепловое оборудование.

Тема 3.1. Организация работы горячего цеха.

Тема 3.2. Варочное оборудование.

Тема 3.3. Аппараты для жарки и выпечки.

Тема 3.4. Варочно-жарочное оборудование.

Тема 3.5. Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи.

Раздел 4. Холодильное оборудование.

Тема 4.1. Холодильное оборудование.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 260807.01 Повар, кондитер

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

Цели и задачи дисциплины:

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

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

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

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

Структура и содержание учебной дисциплины:

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа (всего)	
в том числе:	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектное задание (использую интернет-ресурсы)	32
Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины:

Раздел 1.Экономические основы производственной деятельности.

Тема 1.1Характеристика отрасли и предприятия.

Тема 1.2.Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования.

Тема 1.4 Оплата труда в общественном питании.

Тема 1.5. Показатели деятельности предприятий общественного питания.

Раздел 2.Правовые основы производственной деятельности.

Тема 2.1.Правовое регулирование трудовых отношений.

Тема 2.2.Трудовой договор.

Тема 2.3. Правовые вопросы оплаты труда.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям квалифицированных рабочих (служащих) на базе основного общего образования:

260807.01 повар, кондитер;

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

В результате освоения дисциплины студент должен *знать*:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
- основные понятия о здоровье и здоровом образе жизни, о влиянии на здоровье человека вредных привычек, о значении профилактики вредных привычек для сохранения здоровья;

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- планировать свой режим дня, рационально сочетая в нем умственные и физические нагрузки, поддерживать необходимый уровень своего здоровья – работоспособность, оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические занятия	14
контрольные работы	3
Самостоятельная работа (всего)	16
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	7
- подготовка сообщений, докладов (компьютерной презентации) по темам, указанным преподавателем;	2
- изготовление макетов и приспособлений, рассматриваемых при изучении тем предмета;	2
- тренировка приобретённых навыков.	2
- работа с рекомендуемыми Интернет-ресурсами.	3
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения.

Тема 1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера.

Тема 2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Тема 3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Тема 4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики.

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Тема 5. Основы медицинских знаний и правила оказания первой помощи.

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины ОП. 06 «ОХРАНА ТРУДА»

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при всех формах профессиональной подготовки квалифицированных служащих по профессии «Повар, кондитер» образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: входит в состав вариативной части учебного плана.

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Приобретение студентами знаний в области охраны труда и производственной безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовывать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 72 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 48 часов;
самостоятельной работы студента 24 часов.

Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1

Законодательные положения по охране труда

Тема 1.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда.

Тема 1.2. Производственный травматизм и профзаболевания.

Раздел 2.

Производственная санитария.

Тема 2.1. Вредные производственные факторы и меры защиты.

Раздел 3. Техника безопасности.

Тема 3.1. Требования техники безопасности, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий.

Тема 3.2. Электробезопасность.

Тема 3.3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Тема 3.4. Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.

Тема 3.5. Техника безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ.

Раздел 4. Пожарная безопасность.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета в 5 семестре.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 07 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

1.1. Область применения программы

Типовая рабочая программа учебной дисциплины (далее программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) 260807.01 Повар, кондитер

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин

1.3. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины студент должен **уметь:**

- ориентироваться в ведении учета и составлении калькуляции;
- оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям;
- проводить инвентаризацию и оформлять её результаты;
- производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.

знать:

- порядок пользования сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий.
- расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из овощей, рыбы, мяса и птицы.
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
- порядок расчёта продажных цен на продукцию общественного питания.
- документальное оформление хозяйственных операций.
- цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации;
- систему счетов бухгалтерского учёта;
- документы хозяйственных операций;
- организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии;
- порядок проведения инвентаризации;
- механизм ценообразования на продукцию и услуги.

Данная дисциплина способствует формированию **общих и профессиональных компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 6.1. Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Рассчитывать заработную плату. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию

ПК 6.2 Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Рассчитывать заработную плату. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию

ПК 6.3 Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Рассчитывать заработную плату. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию

ПК 6.4 Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции.

Рассчитывать заработную плату. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию

ПК 6.5 Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции.

Рассчитывать заработную плату. Разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы ОП:

максимальной учебной нагрузки 96 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 64 часа;

самостоятельной работы 32 часа

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины **ОП. 08 «ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА»**

Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по подготовке квалифицированных служащих по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
общеобразовательный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;
- пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- разбираться в особенностях темперамента и характера человека;
- определить художественные особенности произведений искусства;
- эстетично оформлять и сервировать стол, применять гармоничные сочетания цветов в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- правила делового общения;
- этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами;
- основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования;
- формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях;
- основные составляющие эстетической культуры;
- общее понятие об организационной культуре в сфере услуг.

Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 32 часов;

самостоятельной работы студента 16 часов.

Содержание учебной дисциплины:

Раздел 1 Эстетика в профессиональной деятельности.

Тема 1.1. Эстетика в профессиональной деятельности.

Раздел 2. Этика и психология делового общения.

Тема 2.1. Основы этики.

Тема 2.2. Психология делового общения.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Приготовление блюд из овощей и грибов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке кадров для индустрии питания по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер» или в рамках специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания». Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 141 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 63 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 42 часа;

самостоятельной работы студента – 21 час;

учебной практики – 60 часов.

Производственной практики – 18 - часов

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел ПМ 1. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов и грибов

Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки, нарезки, формовки овощей и грибов. Правила личной гигиены повара.

Тема 1.2. Значение овощей в питании. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов

Тема 1.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки овощей и грибов

Тема 1.5. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.

Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 2.2. Характеристика основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тема 2.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является часть основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке кадров для индустрии питания по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» или в рамках специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания». Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 208 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 118 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 79 часов;

самостоятельной работы студента – 39 часов;

учебной практики – 72 часа.

Производственной практики – 18 часов

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел ПМ 1. Механическая обработка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц и сахара.

Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара.

Тема 1.2. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара.

Тема 1.3. Обработка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара.

Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2.2. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2.3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Тема 2.4. Оценка качества и реализация готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд из яиц и творога.

Тема 3.2. Техническое оснащение и организация рабочего места при приготовлении блюд из яиц и творога.

Тема 3.3. Приготовление блюд из яиц и творога.

Тема 3.4. Оценка качества и реализация готовых блюд и гарниров из яиц и творога.

Раздел ПМ 4. Приготовление и оформление блюд из теста с фаршем.

Тема 4.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и изделий из теста.

Тема 4.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд и изделий из теста.

Тема 4.3. Приготовление блюд и изделий из теста с фаршем.

Тема 4.4. Оценка качества и реализация готовых блюд и изделий из теста.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии

260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Приготовление супов и соусов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке кадров для индустрии питания по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер» или в рамках специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания». Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

иметь:

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

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 132 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 54 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 36 часов;

самостоятельной работы студента – 18 часов;

учебной практики – 60 часов.

Производственной практики – 18 часов

Содержание обучения по профессиональному модулю:

Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов и отваров.

Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления бульонов и отваров. Техническое оснащение рабочего места.
Тема 1.2. Технология приготовления бульонов и отваров.
Тема 1.3. Оценка качества бульонов и отваров.
Раздел ПМ 2. Приготовление простых супов.
Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении супов.
Тема 2.2. Приготовление супов.
Тема 2.3. Оценка качества и реализация супов.
Раздел ПМ 3. Приготовление простых горячих и холодных соусов.
Тема 3.1. Техническое оснащение и организация рабочих мест повара по приготовлению соусов.
Тема 3.2. Приготовление соусов.
Тема 3.4. Оценка качества и реализация соусов.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- Структура и содержание профессионального модуля:
- Объем учебных часов и виды учебных работ:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	76
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа	38
Учебная практика	36
Производственная практика	18
Всего	168

- Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.
- *Содержание профессионального модуля:*
- Тема 1. Технология обработки сырья из рыбы с костным скелетом.
- Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ
МДК.05.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место ПМ в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль входит в профессиональный цикл ОПОП.

*В результате освоения профессионального модуля студент должен **иметь практический опыт:***

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

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:***

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Структура и содержание профессионального модуля:

Объем учебных часов и виды учебных работ:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	144
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	96
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа	48
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Всего	180

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

Содержание профессионального модуля:

Тема 1. Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы.

Тема 2. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля «**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**» должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 122 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 74 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 50 часов;

самостоятельной работы – 24 часов;

учебной и производственной практики – 48 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии: 260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

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

знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 96 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки - 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 32 часа;

самостоятельной работы - 16 часов;

учебной практики – 30 часов;

производственной практики – 18 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 08. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
МДК.08.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт:***

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:***

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

Структура и содержание профессионального модуля:

Объем учебных часов и виды учебных работ:

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	84
в том числе:	
практические занятия	36
Самостоятельная работа	42
Учебная практика	108
Производственная практика	180
Всего	414

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

Содержание профессионального модуля:

Тема 1. Технология подготовки кондитерского сырья к производству.

- Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
- Тема 3. Технология замеса теста и способы его разрыхления.
- Тема 4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.
- Тема 5. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности.