

**Аннотации к рабочим программам  
учебных дисциплин и профессиональных модулей  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17. Повар, кондитер**

**Русский язык**

Рабочая программа разработана на основании примерной программы учебной дисциплины русский язык, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г). с учетом профиля по профессии.

«Русский язык» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет при освоении профессий и специальностей социально-экономического профиля.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка (всего часов) - 118, в том числе: аудиторная учебная нагрузка – 78 часов, самостоятельная работа – 40 часа.

Учебная дисциплина «Русский язык» изучается в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения. Завершается обучение сдачей экзамена.

Русский язык, как средство познания действительности, обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающегося, развивает его абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности. Особое значение придается изучению профессиональной лексики, терминологии, развитию навыков самоконтроля и потребности обучающихся обращаться к справочной литературе (словарям, справочникам и др.).

При изучении русского языка как базового учебного предмета решаются задачи, связанные с формированием общей культуры, развития, воспитания и социализации личности.

Содержание программы ориентировано на синтез языкового, речемыслительного и духовного развития человека.

**Литература**

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» разработана на основании примерной программы учебной дисциплины литература, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г)

При получении профессии обучающиеся изучают литературу как базовый учебный предмет.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка **293** часа в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **195** часов, самостоятельная работа обучающегося **98** часов

Учебная дисциплина «Литература» изучается в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения. Завершается обучение сдачей экзамена.

При изучении литературы решаются следующие задачи формирования гуманитарно-направленной личности: развитие образного мышления, накопление опыта эстетического восприятия художественных произведений, понимания их связи друг с другом и с читателем в контексте духовной культуры человечества.

Особенность изучения литературы на профильном уровне заключается в проведении более глубокого анализа предложенных для освоения произведений, в расширении тематики сочинений, эссе, в целом, в увеличении доли самостоятельной работы обучающихся и различных форм творческой деятельности (подготовки и защиты рефератов, проектов).

К особенностям изучения литературы как профильного предмета относится также углубленное изучение историко-литературного процесса, формирование представления о литературной эпохе, творчестве писателя, привлечение внимания обучающихся к развитию литературы последних десятилетий XX века.

### **Иностранный язык**

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана на основании примерной программы учебной дисциплины литература, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию (Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г)

Иностранный язык» (английский язык) изучается как базовый общеобразовательный предмет при освоении профессий и специальностей социально экономического профиля.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка **234** часа в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **156** часов, самостоятельная работа обучающегося **78** часов

Учебная дисциплина «Иностранный язык» изучается в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения. Завершается обучение выполнением контрольной работы.

Практические задачи обучения направлены на развитие всех составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной).

Одна из особенностей программы состоит в том, что в ее основании лежит обобщающе-развивающий подход к построению курса английского языка, который реализуется в структурировании учебного материала, в определении последовательности изучения этого материала, а также в разработке путей формирования системы знаний, навыков и умений обучающихся. Такой подход позволяет, с одной стороны, с учетом полученной в основной школе подготовки обобщать материал предыдущих лет, а с другой – развивать навыки и умения обучающихся на новом, более высоком уровне.

Особое внимание при обучении английскому языку обращается на формирование учебно-познавательного компонента коммуникативной компетенции.

В программе отдельно представлен языковой материал для продуктивного и рецептивного усвоения, что предполагает использование соответствующих типов контроля.

### **История**

Рабочая программа учебной дисциплины «История» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины история для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования Федерального института развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации (*Рекомендовано Экспертным советом по профессиональному образованию Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г.*)

«История» при освоении профессии изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **176** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **117** часов; самостоятельная работа обучающегося **59** часов

Учебная дисциплина «История» изучается в 1, 2 семестрах обучения. Завершается обучение сдачей экзамена.

Учебный материал по истории России подается в контексте всемирной истории. Предлагается интегрированное изложение отечественной и зарубежной истории, преемственность и сочетаемость учебного материала. Объектом изучения являются основные ступени историко-цивилизационного развития России и мира в целом.

Проводится сравнительное рассмотрение отдельных процессов и явлений отечественной и всеобщей истории, таких, как социально-экономические и политические отношения в странах Европы и на Руси в раннее Средневековье, политическая раздробленность и формирование централизованных государств, отношения светской и церковной властей, история сословно-представительных

органов, становление абсолютизма, индустриализация и др. Раскрываются не только внутренние, но и внешние факторы, влиявшие на развитие страны. Сравнительный анализ позволяет сопоставить социальные, экономические и ментальные структуры, политические и правовые системы, культуру и повседневную жизнь России и зарубежных стран.

Особое значение придается роли нашей страны в контексте мировой истории XX—XXI вв.

### Обществознание

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в учреждении начального профессионального образования «Профессиональное училище № 4», которое реализует образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих. Согласно «Рекомендациям по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180) «История» при освоении профессии НПО 260807.01 повар, кондитер, изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет.

«Обществознание» при освоении профессии изучается без включения экономики и права.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **117** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **78** часов; самостоятельная работа обучающегося **39** часов

Учебная дисциплина «обществознание» изучается в 1, 2 семестрах обучения. Завершается обучение контрольной работой.

Особое место в программе занимают сведения о современном российском обществе, об актуальных проблемах развития мирового сообщества на современном этапе, о роли морали, религии, науки и образования в жизни человеческого общества, чертах и признаках современной цивилизации. Особенностью данной программы является повышенное внимание к изучению ключевых тем и понятий социальных дисциплин, а также вопросов, тесно связанных с повседневной жизнью.

Содержание программы направлено на формирование у обучающихся знаний прикладного характера, необходимых для выполнения основных социальных ролей, организации взаимодействия с окружающими людьми и социальными институтами. Важное значение придается формированию базовых социальных компетенций, функциональной общегражданской грамотности.

## Естествознание

Рабочая программа учебной дисциплины «Естествознание» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Естествознание» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию. Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г.

ОДБ.09 «естествознание» при освоении профессии «Повар, кондитер» изучается как базовая учебная дисциплина.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **295** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **196** часов; самостоятельная работа обучающегося **99** часов

В том числе:

**Физики:** Максимальной учебной нагрузки обучающегося 140 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки 93 часа; самостоятельной работы обучающегося 47 часов.

**Химии:** Максимальной учебной нагрузки обучающегося 86 часов, в том числе обязательной аудиторной учебной нагрузки 52 часа; самостоятельной работы обучающегося 26 часа.

**Биологии:** Максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе обязательной аудиторной нагрузки 51 час; самостоятельной работы обучающегося 25 часов

Учебная дисциплина «естествознание» изучается в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения. Завершается дифференцированными зачетами.

Программа включает в себя три основных раздела, обладающие относительной самостоятельностью и целостностью: «Физика», «Химия», «Биология», обеспечивающих подготовку квалифицированных рабочих по профессиям социально-экономического профиля. Заметное место в программе занимают интегрирующие, межпредметные идеи и темы. Это, в первую очередь, содержание, освещающее естественнонаучную картину мира, атомно-молекулярное строение вещества, превращение энергии, человека как биологический организм и с точки зрения его химического состава, а также вопросы экологии.

## География

Рабочая программа учебной дисциплины «География» предназначена для изучения географии в учреждениях начального профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов

среднего звена разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «география» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г.

«География» входит в общеобразовательный цикл, профильные дисциплины.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **58** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **39** часов; самостоятельная работа обучающегося **19** часов

Учебная дисциплина «география» изучается в 3, 4 семестрах обучения. Завершается дифференцированными зачетами.

Программа призвана сформировать у обучающихся целостное представление о современном мире, месте России в этом мире, развить у них познавательный интерес к другим народам и странам, а также сформировать знания о системности и многообразии форм территориальной организации современного географического пространства, углубить представления о географии мира; на основе типологического подхода дать представления о географии различных стран и их роли в современном мировом хозяйстве.

### **Физическая культура**

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Физическая культура» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г.

«Физическая культура» изучается как базовый учебный предмет при освоении профессий и специальностей социально-экономического профиля.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **292** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **195** часов; самостоятельная работа обучающегося **97** часов

Учебная дисциплина «физическая культура» изучается в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения. Завершается дифференцированным зачетом.

Программа «Физическая культура» направлена на укрепление здоровья, повышение физического потенциала работоспособности обучающихся, на

формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Программа содержит теоретическую и практическую части. Теоретический материал имеет валеологическую и профессиональную направленность. Его освоение обеспечивает формирование мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание обучающимися значения здорового образа жизни и двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

### **Основы безопасности жизнедеятельности**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г и в соответствии с Приказом Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах».

«Основы безопасности жизнедеятельности» изучается как базовый общеобразовательный учебный предмет независимо от профиля получаемого профессионального образования.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **104** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **70** часов; самостоятельная работа обучающегося **34** часов

Учебная дисциплина изучается в 2, 3, 4 семестрах обучения. Завершается контрольной работой.

Основными содержательными модулями программы являются: обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья; государственная система обеспечения безопасности населения; основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

### **Математика**

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемой в пределах образовательной программы начального профессионального образования с учетом профиля по профессии, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и

Примерной программой учебной дисциплины «Математика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования.

«Математика» изучается как профильный общеобразовательный учебный предмет при освоении профессий и специальностей социально-экономического профиля.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **444** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **296** часов; самостоятельная работа обучающегося **148** часов

Учебная дисциплина «математика» изучается в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения. Завершается экзаменом.

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся. Реализация общих целей изучения математики традиционно формируется в четырех направлениях – методическое (общее представление об идеях и методах математики), интеллектуальное развитие, утилитарно-прагматическое направление (овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями) и воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для технического и естественно-научного профиля выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения математики; преимущественной ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности. Для гуманитарного и социально-экономического профилей более характерным является усиление общекультурной составляющей курса с ориентацией на визуально-образный и логический стили учебной работы.

### **Информатика и ИКТ**

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика и ИКТ» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины информатика для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г.

При освоении данной профессии учебная дисциплина изучается как профильный учебный предмет.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **234** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **156** часов; самостоятельная работа обучающегося **78** часов

Учебная дисциплина «Информатика и ИКТ» изучается в 1, 2, 3, 4 семестрах обучения. Завершается контрольной работой.

При освоении программы у обучающихся формируется информационно-коммуникационная компетентность – знания, умения и навыки по информатике, необходимые для изучения других общеобразовательных предметов, для их использования в ходе изучения специальных дисциплин профессионального цикла, в практической деятельности и повседневной жизни.

Выполнение практикумов обеспечивает формирование у обучающихся умений самостоятельно и избирательно применять различные средства ИКТ, включая дополнительное цифровое оборудование (принтеры, графические планшеты, цифровые камеры, сканеры и др.), пользоваться комплексными способами представления и обработки информации, а также изучить возможности использования ИКТ для профессионального роста.

### **Право**

Рабочая программа учебной дисциплины «Право» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины право для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, разработанной Федеральным институтом развития образования Министерства образования и науки Российской Федерации, рекомендованной Экспертным советом по профессиональному образованию Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г.

При освоении данной профессии «право» изучается как профильный учебный предмет.

Программа включает в себя титульный лист, паспорт рабочей программы учебной дисциплины, структура и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы дисциплины, контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **150** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **100** часов; самостоятельная работа обучающегося **50** часов

Учебная дисциплина «Право» изучается в 1, 2 семестрах обучения. Завершается экзаменом.

Изучение учебной дисциплины «Право» направлено на развитие у обучающихся гражданско-правовой активности, ответственности, правосознания, правовой культуры, навыков правомерного поведения, необходимых для эффективного выполнения основных социальных ролей в обществе (гражданина, налогоплательщика, избирателя, члена семьи, собственника, потребителя, работника).

Приоритетным направлением является формирование правовой компетентности и приобретение определенного правового опыта в рамках учебной и внеучебной деятельности.

## Экономика

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины экономика для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования Федерального института развития образования, Министерства образования и науки Российской Федерации (рекомендовано Экспертным советом по профессиональному образованию Протокол 24/1 от 27 марта 2008 г.)

«Экономика» изучается как профильный предмет в учреждениях начального профессионального образования

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **157** часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка - **104** часов; самостоятельная работа обучающегося **53** часов

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **освоение** основных знаний об экономической деятельности людей, экономике России;
- **развитие** экономического мышления, потребности в получении экономических знаний;
- **воспитание** ответственности за экономические решения, уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- **овладение умением** подходить к событиям общественной и политической жизни с экономической точки зрения, используя различные источники информации;
- **формирование** готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и траектории дальнейшего образования.

### Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17.

Повар, кондитер

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

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

В результате освоения 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;

знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в

пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

3.2. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

## **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17.

Повар, кондитер

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 92 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 32 часа.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

## 3. Условия реализации программы учебной дисциплины

### 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

## 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

### **Техническое оснащение и организация рабочего места**

#### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. Повар, кондитер

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

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;

знать: характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве; устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

## 3. Условия реализации программы учебной дисциплины

- 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины
- 3.2. Информационное обеспечение обучения
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

### **Экономические и правовые основы производственной деятельности**

#### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. Повар, кондитер

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 94 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часа;

самостоятельной работы обучающегося 32 часов.

#### 2. Структура и содержание учебной дисциплины

##### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

##### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

#### 3. Условия реализации программы учебной дисциплины

##### 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

##### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

### **Безопасность жизнедеятельности**

#### 1. Паспорт программы учебной дисциплины

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. Повар, кондитер

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;  
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;  
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;  
применять первичные средства пожаротушения;  
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 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;  
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 40 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа; самостоятельной работы обучающегося 8 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

3.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

##### ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

###### 1. Паспорт программы профессионального модуля

###### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. 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.

Уровень образования: основное 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: 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 и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

###### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 168 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 64 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 32 часов;

учебной практики - 36 часов, производственной практики – 36 часов.

Междисциплинарные курсы:

МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов - 96 часов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях училища.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

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

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. 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.

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: 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 - 179 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 107 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 71 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа;

Междисциплинарные курсы:

МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста - 107 часов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях училища.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

### **ПМ 03 Приготовление супов и соусов**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. 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.

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 основных супов и соусов;

уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 174 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 102 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 34 час;

учебной практики - 72 часа;

производственной практики – 60 часов.

Междисциплинарные курсы:

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов - 102 часа.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях училища.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

## **ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. Повар, кондитер

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

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего - 210 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 138 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 92 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 46 часов;

учебной практики - 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

Междисциплинарные курсы:

МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы - 138 часов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях училища.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

## **ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;

знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 258 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 104 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 124 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 62 часа;

учебной практики - 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

Междисциплинарные курсы:

МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы - 186 часов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях училища.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

## ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

### 1. Паспорт программы профессионального модуля

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. Повар, кондитер

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

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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: 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 - 198 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 84 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 42 часа;

учебной практики - 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

Междисциплинарные курсы:

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 126 часов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях училища.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

### **ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. 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 - 120 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов;

учебной практики - 36 часов;

производственной практики – 36 часов.

Междисциплинарные курсы:

МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков - 48 часов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях училища.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

## **ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО: 19.01.17. Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

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

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

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

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

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 хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и

кондитерским изделиям: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 591 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 339 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 225 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 114 часов;

учебной практики - 144 часов;

производственной практики – 108 часов.

Междисциплинарные курсы:

МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 339 часов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях училища.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.