**Аннотация**

**рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей**

**по профессии 19.01.17. Повар, кондитер**

***Аннотация программы учебной дисциплины***

***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 СПО по профессии  19.01.17. Повар, кондитер

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

**1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при

приготовлении пищи;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать

оценку полученных результатов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом

производстве;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

***Аннотация программы учебной дисциплины***

***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 СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

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

**1.3. Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

- методику составления рационов питания;

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

***Аннотация программы учебной дисциплины***

*Техническое оснащение и организация рабочего места*

**1.1. Область применения примерной программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки по профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер.

1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
2. **Цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения 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;

-производить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

-характеристики основных типов организации общественного питания;

-принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

-учёт сырья и готовых изделий на производстве;

-устройство и назначение основных видов технологического кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

-правила их безопасного использования;

-виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часа;

самостоятельной работы обучающегося 42 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

***Аннотация программы учебной дисциплины***

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

**1.1. Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использованадополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих и служащих.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

***Аннотация программы учебной дисциплины***

***Безопасность жизнедеятельности***

**1.1. Область применения программы**

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 СПО;

- 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 дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 16 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

***Аннотация программы 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 СПО по профессии 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.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 82 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 23 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 12 часов.

**Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного**

***Аннотация программы профессионального модуля***

***ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,***

***макаронных изделий, яиц, творога, теста.***

**1.1. Область применения программы**

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

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

способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

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

правила проведения бракеража;

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

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

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**всего – 121 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 121 час

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 25 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики – 72 часа.;

производственная практика- 12 часов.

**Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного**

***Аннотация программы профессионального модуля***

***ПМ. 03. Приготовление супов и соусов***

**1.1. Область применения программы**

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

приготовления основных супов и соусов

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего – 132 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 24 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;

вариативная часть –2 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики- 24 часа.

**Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.**

***Аннотация программы 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 СПО по профессии 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.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

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

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

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

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

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

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

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

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

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –151 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 151 час;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 29 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 36 часов.

**Итоговая аттестакция в форме экзамена квалификационного.**

***Аннотация программы профессионального модуля***

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

**1.1. Область применения программы**

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

оценивать качество холодных блюд и закусок;

выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

правила проведения бракеража;

правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

требования к качеству холодных блюд и закусок;

способы сервировки и варианты оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 246 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики – 108 часов;

производственная практика- 72 часа.

**Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.**

***Аннотация программы 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 СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и оформление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

подготовки гастрономических продуктов

**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 оформления;

температуру подачи холодных блюд и закусок;

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 73 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 73 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 15 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 12 часов

**Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.**

***Аннотация программы профессионального модуля***

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

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление сладких блюд и напиткови соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании 16675 Повара и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд и напитков.

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сладким блюдам и напиткам, выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления основных сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд и напитков;

**знать:**

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

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

правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

температурный режим и правила приготовления сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 63 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 5 часов;

вариативная часть – 2 часа;

учебной практики –36 часов;

производственной практики – 12 часов.

**Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.**

***Аннотация программы профессионального модуля***

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

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является элементом основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер (базовой и углубленной подготовки)в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление хлебобулочных

мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные, кондитерские изделия.

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

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

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

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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

**уметь:**

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

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

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

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 оборудования и производственного инвентаря;

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

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

правила проведения бракеража;

правила хранения и требования к качеству хлебобулочных и кондитерских изделий.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего **738** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **180** часа;

самостоятельной работы обучающегося –**90** часов;

учебной практики -**288**

производственной практики – **180** часов.

**Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.**

***Аннотация программы учебной дисциплины***

***Физическая культура***

**1.1 Область применения программы**

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы раздела:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 36 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

**Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.**

***Аннотация программы профессионального модуля***

***ПМ. 09. Приготовление блюд лечебного, диетического и детского,***

***школьного питания(вариативная часть)***

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17.Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питанияи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 9.1. Производить обработку сырья для приготовления блюд диетического, детского и школьного питания.

ПК 9.2. Готовить блюда диетического питания.

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

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

**иметь практический опыт:**

Приготовление блюд лечебного, диетического и детского, школьного питания.

**уметь:**

вести процесс приготовления блюд диетического питания, для детей различного возраста;

готовить вязкие, полувязкие, протертые и рассыпчатые каши из различных круп;

готовить отварные, тушеные, запеченные, пюре и др. овощные блюда;

приготавливать овощные, фруктовые, фруктово-овощные и мясо-овощные салаты, винегреты;

варить мясные и куриные бульоны;

готовить на костном бульоне супы пюреобразные, холодные и заправочные;

готовить суфле, тефтели, котлеты, гуляш и др. блюда из мясных, куриных, рыбных продуктов;

готовить блюда из субпродуктов;

готовить запеканки из круп, овощей с мясом, яйцом и творогом;

готовить молочные, яичные блюда;

готовить горячие и холодные напитки;

порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами;

соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности. санитарии и гигиены.

**знать:**

характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;

сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;

особенности кулинарной обработки продуктов для детей;

технологию приготовления первых, вторых, третьих холодных блюд и изделий;

режим и продолжительность тепловой обработки;

режим варки, припускания, жарения, нормы соотношения и последовательности закладки сырья;

нормы и правила по охране труда, требования безопасности труда и пожарной безопасности.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 69 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 69 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –22 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;

учебной практики – 36 часов.

**Форма итоговой аттестации в виде экзамена квалификационного.**

***Аннотация программы учебной дисциплины***

***Калькуляция и учет (вариативная часть)***

**1.1 Область применения программы**

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять договор материальной ответственности, выполнять требования к оформлению документов, исправлять ошибки корректурным способом.

- пользоваться сборниками рецептур, рассчитывать расход сырья, выхода п/ф и готовых изделий из мясо, рыбы, овощей, нормы потерь при тепловой обработке.

- оформлять калькуляционную и технологическую карточки, рассчитывать наценки при определении учетной цены.

- правильно оформлять документы: доверенность, счет – фактура, накладная, акт инвентаризационная опись, товарный отчет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- материальную ответственность: понятие, виды; документы учета: классификация, реквизиты, содержание, требования к оформлению.

- основные разделы сборника рецептур, нормы отходов при первичной и нормы потерь при тепловой обработки овощей, рыбы, мяса.

- методику расчета цен кулинарных и кондитерских изделий, их отличие.

- правила приемки товаров, правила провидения инвентаризации, отчетность материально – ответственных лиц по продуктам, товарам, таре.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**

***Аннотация программы учебной дисциплины***

***Рисование и лепка (вариативная часть)***

* 1. **1.1. Область применения программы:** программа учебной дисциплины являются частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с рекомендациями работодателей по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.
  2. **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональн**ой **образовательной программы:** дисциплина входит общепрофессиональный цикл.
  3. **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- рисовать геометрические фигуры, орнаменты.

- работать цветом, акварелью, гуашью.

- определять на глаз размеров и соотношение частей предметов, использовать штрих, светотень, тон.

- рисовать фрукты, овощи, животных и птиц.

- рисовать пирожные, торты с натуры различных форм.

- использовать законы композиции для декоративного оформления тортов.

- лепить с натуры растительный орнамент, птиц, животных, фрукты, овощи, цветы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- начальные упражнения по рисованию, виды орнаментов, технику работы с акварелью, гуашью.

- подготовку рисования с натуры, перспективу и композицию в рисунке, определение на глаз размеров и соотношение частей предметов, последовательность работы над рисунком.

- последовательность рисования фруктов, овощей, животных, птиц.

- последовательность рисования с натуры пирожных, тортов, рисование корзин с цветами, фруктами, овощами.

- использование законов композиции для декоративного оформления тортов.

- инструменты и материалы для лепки, правила лепки с натуры фруктов, овощей, цветов, птиц, животных.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающихся 16 часов

**Итоговая аттестация в форме ДЗ.**