

Общая характеристика профессиональных модулей

ОП СПО по специальности Повар, кондитер предусматривает освоение профессиональных модулей:

ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Программа каждого профессионального модуля имеет структуру:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля
 - 1.1. Область применения рабочей программы
 - 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля
 - 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля
2. Результаты освоения профессионального модуля
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
4. Условия реализации программы профессионального модуля
 - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.2. Информационное обеспечение обучения
 - 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса
 - 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Освоение каждого профессионального модуля завершается оценкой компетенций обучающихся.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов
(профессиональный цикл)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. **Приготовление блюд из овощей и грибов** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

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

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

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.

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.

1.3 Формируемые компетенции

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –122 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 01.01 – 50 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –32 часа,

в том числе лабораторные работы и практические занятия -10 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

1.5 Содержание обучения по ПМ.01 Приготовления блюд из овощей и грибов

Раздел 1. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ;

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

Аннотация
к рабочей программе учебной практики УП 01.01
ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики по ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1. 2. Требования к результатам освоения модуля

В результате прохождения учебной практики **УП.01.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

подготовки сырья 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;

Формируемые компетенции:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой

для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.01 - 36 часов;

Место и время проведения учебной практики – учебный кулинарный цех 2 семестр I курс.

1.4 Содержание обучения по УП.01.01 ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):
Приготовление блюд из овощей и грибов:

Раздел 1. Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей

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

1.5 Форма промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по УП 01.01-04.01.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики ПП.01.01
ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики по ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1. 2. Требования к результатам освоения модуля

В результате прохождения производственной практики ПП.01.01 обучающийся должен **иметь практический опыт:**

подготовки сырья 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;

Формируемые компетенции:

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой

для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.01 - 36 часов 2 семестр I курс.

Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Перечень основных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики:

ООО «Искра» (столовая)

ООО «Пилигрим» (кафе «Космос»)

ООО кафе «Парус»

ИП Черномуров А.М. (гипермаркет «Аллея»)

ООО «Сегун» (суши-кафе)

ООО «Тройка» (кафе «Мюнхен»)

МУП «Глобус»

ООО «Наследник»

1.4. Содержание обучения по ПП.01.01

Освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов виды работ:

Обработка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ

Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов

Приготовление блюд и гарниров из фаршированных овощей и грибов

1.5. Форма промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по ПП 01.01-04.01.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных
изделий, яиц, творога, теста
(профессиональный цикл)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

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

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров 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.

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.

1.3. Формируемые компетенции

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 156 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 02.01 – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,

в том числе практические занятия -13 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики – 108 часа.

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

Раздел 1. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, риса, бобовых, кукурузы и макаронных изделий;

Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога и мучных блюд из теста с фаршем.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики УП.02.01
профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из
круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной практики по ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики **УП.02.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

уметь:

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

Формируемые компетенции:

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

ответственность за результаты своей работы.

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.02 - 36 часов

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место и время проведения учебной практики – учебный кулинарный цех 2 семестр I курс.

1.4 Содержание обучения по УП.02.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Раздел 1. Приготовление, оформление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых и кукурузы

Раздел 2. Приготовление и оформление блюд из яиц, творога и теста

1.5 Форма промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по УП 01.01-04.01.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики ПП.02.01
профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из
круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

1.1 Область применения рабочей программы

Программа производственной практики по **ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения производственной практики **ПП.02.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

уметь:

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

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

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

Формируемые компетенции:

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

ответственность за результаты своей работы.

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.02 - 2 семестр I курс - 72 часа

Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Перечень основных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики:

ООО «Искра» (столовая)

ООО «Пилигрим» (кафе «Космос»)

ООО кафе «Парус»

ИП Черномуров А.М. (гипермаркет «Аллея»)

ООО «Сегун» (суши-кафе)

ООО «Тройка» (кафе «Мюнхен»)

МУП «Глобус»

ООО «Наследник»

1.4 Содержание обучения по ПП.02.01

Виды работ по освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста:**

Приготовление простых каш различной консистенции

Приготовление блюд из каш

Приготовление гарниров из круп и риса

Приготовление блюд и гарниров из бобовых и кукурузы.

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий

Приготовление блюд из яиц

Приготовление блюд из творога

Приготовление замороженных блюд из творога

Приготовление и оформление изделий из бездрожжевого теста

Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста

1.5 Форма промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по ПП 01.01-04.01.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 03 Приготовление супов и соусов
(профессиональный цикл)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление супов и соусов** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

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

- приготовления основных супов и 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.

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.

1.3. Формируемые компетенции

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего - 156 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 03.01 – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,

в том числе практические занятия - 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

1.5 Содержание обучения по ПМ.03 Приготовление супов и соусов

Раздел 1. Приготовление супов;

Раздел 2. Приготовление соусов.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики УП.03.01 профессионального
модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики по ПМ.03 «Приготовление супов и соусов» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики **УП.03.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

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

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

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

Формируемые компетенции:

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.03 - 36 часов

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место и время проведения учебной практики – учебный кулинарный цех 2 семестр I курс.

1.4. Содержание обучения по УП.03.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов

Раздел 1. Приготовление супов

Раздел 2. Приготовление соусов

1.5. Форма промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по УП 01.01-04.01.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики ПП.03.01
профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики по **ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения производственной практики **ПП.03.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

приготовления основных супов и соусов;

уметь:

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

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

оценивать качество готовых блюд;

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

1.3 Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.03 - 2 семестр I курса-72 часа;

Производственная практика обучающихся проводится на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Перечень основных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики:

ООО «Искра» (столовая)

ООО «Пилигрим» (кафе «Космос»)

ООО кафе «Парус»

ИП Черномуров А.М. (гипермаркет «Аллея»)

ООО «Сегун» (суши-кафе)

ООО «Тройка» (кафе «Мюнхен»)

ООО «Крылья» (Бар-ресторан)

МУП «Глобус»

ООО «Наследник»

1.4. Содержание обучения по ПП.03.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов виды работ:

Приготовление бульонов

Приготовление рассольников

Приготовление солянок

Приготовление супов картофельных с крупами и бобовыми

Приготовление супов с макаронными изделиями, супа лапша домашняя

Приготовление щей

Приготовление борщей

Приготовление супов молочных, супов-пюре

Приготовление супов из овощей, прозрачных супов

Приготовление сладких супов, холодных супов

Приготовление основных горячих соусов, соусов с мукой

Приготовление холодных соусов, маринадов

1.5 Форма промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по ПП 01.01-04.01.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы
(профессиональный цикл)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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;
- классификацию, требования к качеству промысловых рыб региона;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы Сибирского региона.

1.3 Формируемые компетенции

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –283 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 04.01 – 67 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 46 часа,

в том числе практические занятия - 19 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 21 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

1.5 Содержание обучения по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

Раздел 1. Первичная обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы;

Раздел 2. Приготовление блюд из рыбы.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики УП.04.01 профессионального
модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной практики по **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики **УП.04.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

уметь:

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

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.04 - 108 часов

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место и время проведения учебной практики – учебный кулинарный цех 2 семестр I курс.

1.4 Содержание обучения по УП.04.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из рыбы

Раздел 1. Первичная обработка рыбы

Раздел 2. Приготовление блюд из рыбы

1.5 Форма промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по УП 01.01-04.01.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики ПП.04.01
профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики по **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения производственной практики **ПП.04.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

уметь:

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

Формируемые компетенции:

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

ответственность за результаты своей работы.

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.04: 2 семестр I курса-108 часов

Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Перечень основных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики:

ООО «Искра» (столовая)

ООО «Пилигрим» (кафе «Космос»)

ООО кафе «Парус»

ИП Черномуров А.М. (гипермаркет «Аллея»)

ООО «Сегун» (суши-кафе)

ООО «Тройка» (кафе «Мюнхен»)

ООО «Крылья» (Бар-ресторан)

МУП «Глобус»

ООО «Наследник»

2 семестр I курс.

1.4 Содержание обучения по ПП.04.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из рыбы виды работ:

Приготовление полуфабрикатов из рыбы крупным, порционным и мелким куском

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы

Приготовление и оформление блюд из тушеной рыбы

Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы

Приготовление и оформление блюд из запеченной и фаршированной рыбы

Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы

Приготовление и оформление фаршированных блюд из рыбной котлетной массы

Приготовление блюд из морепродуктов

1.5 Форма промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по ПП 01.01-04.01.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
(профессиональный цикл)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- *использовать согласно требованиям СанПиНа технологии приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы в детском питании;*
- *использовать технологии приготовления и подачи блюд из мяса и домашней птицы в диетическом питании.*

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;
- *классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из субпродуктов;*
- *правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы в детском и диетическом питании.*

1.3 Формируемые компетенции

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –456 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 132 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов,

в том числе практические занятия - 30 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 44 часов;

учебной и производственной практики – 324 часов

1.5 Содержание обучения по ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Раздел 1. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса;

Раздел 2. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из субпродуктов и домашней птицы.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики УП.05.01 профессионального
модуля
ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики по ПМ.05 **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики **УП.05.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

уметь:

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

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.05 - 144 часа

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место и время проведения учебной практики – учебный кулинарный цех,
3 семестр II курс

1. 4. Содержание обучения по УП.05.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Раздел 1. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов из мяса

Раздел 2. Приготовление и оформление блюд из мяса

Раздел 3. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и блюд из птицы

Раздел 4. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из субпродуктов.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта по УП 05.01.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики ПП.05.01
профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и
домашней птицы

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики по ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения производственной практики **ПП.05.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

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

уметь:

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

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.05 - 3 семестр II курса-180 часов

Производственная практика обучающихся проводится на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Перечень основных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики:

ООО «Искра» (столовая)

ООО «Пилигрим» (кафе «Космос»)

ООО кафе «Парус»

ИП Черномуров А.М. (гипермаркет «Аллея»)

ООО «Сегун» (суши-кафе)

ООО «Тройка» (кафе «Мюнхен»)

ООО «Крылья» (Бар-ресторан)

МУП «Глобус»

ООО «Наследник»

3 семестр II курс

1.4. Содержание обучения по ПП.05.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы виды работ:

Механическая кулинарная обработка мяса

Приготовление мелкокусковых и крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины

Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины

Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее

Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее

Приготовление блюд из отварного мяса

Приготовление блюд из жареного мяса крупными кусками

Приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками

Приготовление блюд из жареного мяса мелкими кусками

Приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками

Приготовление блюд из тушеного мяса

Приготовление блюд из запеченного мяса

Приготовление блюд из натуральной рубленой массы

Приготовление блюд из котлетной массы

Механическая кулинарная обработка субпродуктов и мяса птицы

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

Приготовление блюд из птицы отварной

Приготовление блюд из птицы жареной

Приготовление блюд из птицы тушеной

Приготовление блюд из птицы запеченной

Приготовление из рубленой массы из мяса птицы

Приготовление блюд из субпродуктов

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта по ПП 05.01.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
(профессиональный цикл)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

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.

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.

1.3. Формируемые компетенции

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 156 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 06.01 – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,

в том числе лабораторные работы и практические занятия -13 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики – 108 часа.

1.5 Содержание обучения по ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Раздел 1. Приготовление салатов и бутербродов;

Раздел 2. Приготовление простых холодных блюд и закусок.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики УП.06.01
профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление
холодных блюд и закусок

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики по ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики **УП.06.01** обучающийся 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.

Формируемые компетенции:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.06 - 36 часов.

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место и время проведения учебной практики – учебный кулинарный цех 4 семестр II курс.

1.4. Содержание обучения по УП.06.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Раздел 1. Приготовление бутербродов

Раздел 2. Приготовление салатов

Раздел 3. Приготовление холодных блюд и закусок

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по УП 06.01-07.01.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики ПП.06.01
профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление
холодных блюд и закусок

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики по ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения производственной практики **ПП.06.01** обучающийся 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.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.06 - 4 семестр II курса-72 часа

Производственная практика обучающихся проводится на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Перечень основных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики:

ООО «Искра» (столовая)

ООО «Пилигрим» (кафе «Космос»)

ООО кафе «Парус»

ИП Черномуров А.М. (гипермаркет «Аллея»)

ООО «Сегун» (суши-кафе)

ООО «Тройка» (кафе «Мюнхен»)

ООО «Крылья» (Бар-ресторан)

МУП «Глобус»

ООО «Наследник»

1.4. Содержание обучения по ПП.06.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок виды работ:

Приготовление бутербродов

Приготовление банкетных закусок (канапе, валованы)

Приготовление салатов с овощами свежими

Приготовление салатов с овощами отварными

Приготовление салатов с мясными продуктами

Приготовление салатов с рыбными продуктами

Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов

Приготовление салатов с мясными и рыбными продуктами

Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов

Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов

Приготовление заливных и студней

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по ПП 06.01-07.01.

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков
(профессиональный цикл)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков.

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.

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.

1.3 Формируемые компетенции

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 192 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки по МДК 07.01 – 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

в том числе практические занятия - 14 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа

Содержание обучения по ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд;

Раздел 2. Приготовление и оформление простых холодных и горячих напитков.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики УП.07.01
профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и
напитков

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики по ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики **УП.07.01** обучающийся 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.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.07 - 72 часа.

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место и время проведения учебной практики – учебный кулинарный цех 4 семестр II курс.

1.4. Содержание обучения по УП.07.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление сладких блюд и напитков

Раздел 1. Приготовление сладких блюд

Раздел 2. Приготовление сладких напитков

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по УП 06.01-07.01.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики ПП.07.01
профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и
напитков

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики по ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения производственной практики **ПП.07.01** обучающийся 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.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.07: 72 часа.

Производственная практика обучающихся проводится в на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Перечень основных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики:

ООО «Искра» (столовая)

ООО «Пилигрим» (кафе «Космос»)

ООО кафе «Парус»

ИП Черномуров А.М. (гипермаркет «Аллея»)

ООО «Сегун» (суши-кафе)

ООО «Тройка» (кафе «Мюнхен»)

ООО «Крылья» (Бар-ресторан)

МУП «Глобус»

ООО «Наследник»

4 семестр II курс.

1.4. Содержание обучения по ПП.07.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление сладких блюд и напитков виды работ:

Приготовление и подача компотов и киселей

Приготовление и оформление железированных блюд

Приготовление и оформление муссов

Приготовление и оформление самбука

Приготовление и оформление кремов и замороженных сладких блюд

Приготовление и оформление горячих сладких блюд

Приготовление и оформление пудингов

Приготовление и оформление суфле

Приготовление и оформление горячих напитков

Приготовление и подача какао и шоколада

Приготовление и оформление холодных напитков

Приготовление и оформление молочных и десертных безалкогольных коктейлей

1. 5 Форма промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта (комплексного) по ПП 06.01-07.01.

*Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
(профессиональный цикл)*

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2 Требования к результатам освоения модуля:

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских 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.

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.

Формируемые компетенции

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

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 524 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 128 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –92 часов;

самостоятельной работы обучающегося –36 часа;

учебной и производственной практики – 396 часов.

1.5 Содержание обучения по ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба;

Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек;

Раздел 3. Приготовление и оформление классических, фруктовых, легких и обезжиренных тортов и пирожных, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Приготовление восточных сладостей. Приготовление и оформление тортов и пирожных из новых видов сырья.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики УП.07.01
профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики по **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения учебной практики **УП.08.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и 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.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики по ПМ.08 - 180 часов.

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

Место и время проведения учебной практики – учебный кондитерский цех 5-6 семестр III курс.

1.4. Содержание обучения по УП.08.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек.

Раздел 3. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта по УП 08.01.

Аннотация
к рабочей программе производственной практики ПП.08.01
профессионального модуля ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных
и кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Программа производственной практики по ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

В результате прохождения производственной практики **ПП.08.01** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и 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.

Формируемые компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и

способов ее достижения, определенных руководителем.

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

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

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

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики по ПМ.08 - 6 семестр III курса-216 часов. Производственная практика обучающихся проводится на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Перечень основных партнеров предоставляющих места для прохождения производственной практики:

ООО «Искра» (столовая)

ООО «Пилигрим» (кафе «Космос»)

ООО кафе «Парус»

ИП Черномуров А.М. (гипермаркет «Аллея»)

ООО «Сегун» (суши-кафе)

ООО «Тройка» (кафе «Мюнхен»)

ООО «Крылья» (Бар-ресторан)

МУП «Глобус»

ООО «Наследник»

1. 4. Содержание обучения по ПП.08.01

Освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД)

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий виды работ:

Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него.

Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста

Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста

Приготовление отделочных полуфабрикатов

Приготовление песочных пирожных и тортов

Приготовление вафельных пирожных и тортов

Приготовление бисквитных пирожных и тортов

Приготовление заварных пирожных и тортов

Приготовление слоеных пирожных и тортов

Приготовление воздушных и миндальных пирожных и тортов

Приготовление крошковых тортов и пирожных

Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности

1.5. Форма промежуточной аттестации

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в форме дифференцированного зачёта по ПП 08.01.