**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ОПОП ППКРС**

**по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

**Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**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 хранения;
* Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов

Тема 1.2. Морфология микробов

Тема 1.3. Физиология микробов

Тема 1.4. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов

Тема 1.5. Распространение микробов в природе

Тема 1.6. Микрофлора основных пищевых продуктов

Раздел 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 2.1**.** Пищевые инфекционные заболевания

Тема 2.2. Пищевые отравления

Тема 2.3.Глистные заболевания

Раздел 3. Основы гигиены и санитарии

Тема 3.1.Правила личной гигиены работников пищевых производств

Тема 3.2. Классификация моющих средств

Тема 3.3.Санитарно – технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде

Тема 3.4.Санитарно – технические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02** Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
* 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.
* **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Физиология питания

Тема 1.1 Основы физиологии питания

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 2.1 Овощи, плоды, грибы и специи

Тема 2.2 Рыба и рыбные продукты

Тема 2.3 Мясо и мясопродукты

Тема 2.4 Молоко и молочные продукты

Тема 2.5 Растительные масла. Пищевые жиры

Тема 2.6 Продукты переработки зерна

Тема 2.7 Кондитерские изделия и вкусовые товары

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

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

**Содержание дисциплины**

Раздел 1.Организация производства предприятий общественного питания

Тема 1.1 Характеристики основных типов организации общественного питании.

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного производства.

Тема 1.3 Принципы организации кондитерского производства

Раздел 2.Оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.1Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического. Машины для обработки овощей.

Тема 2.3Устройство и назначение. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Машины для подготовки кондитерского сырья

Тема 2.4Устройство и назначение. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него. Правила их безопасного использования.

Тема 2.5Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: теплового. Пищеварочные котлы, варочные аппараты. Правила их безопасного использования.

Тема 2.6 Устройство и назначение Аппараты для жарки и выпечки. Водогрейное оборудование.

Тема 2.7Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: холодильного оборудования.

Оборудование для раздачи пищи.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.04** Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**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, регулирующие трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы
* формы оплаты труда.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы экономики

Тема 1.1 Принципы рыночной экономики

Тема 1.2.Понятия спроса и предложения на рынке услуг.

Тема 1.3.Механизм ценообразования.

Тема 1.4. Формы оплаты труда.

Раздел 2.Экономика предприятий сферы обслуживания

Тема 2.1.Экономика предприятия.

Тема 2.2.Издержки.

Тема2.3Экономическая эффективность предприятия

Раздел 3.Правовые основы профессиональной деятельности

Тема 3.1.Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения.

Тема 3.2.Труд и социальная защита.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.05 Безопасность жизнедеятельности**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины–требования к результатам освоения 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 воинской службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях

Тема 1.1.Обеспечение личной безопасности в повседневной жизни.

Тема 1.2.Основные виды потенциальных опасностей.

Тема 1.3.Современный комплекс проблем безопасности социального характера

Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства.

Тема 2.1.Основы военной службы

Тема 2.3.Гражданская оборона.

Раздел 3 Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

Тема 3.1.Здоровый образ жизни.

Тема 3.2.Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.06** Рисование и лепка

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть)

**Цели и задач и дисциплины–требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* + выполнять упражнения по рисованию;
  + рисовать различного вида орнамент;
  + рисовать с натуры предметы геометрической формы;
  + рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
  + рисовать фрукты и овощи;
  + рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
  + рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
  + выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
  + выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;.

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

* технику рисунка и ее многообразие
* технику выполнения рисунка с натуры;
* технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
* композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
* законы композиции, выразительные средства композиции;
* композиция тортов;
* технику лепки элементов украшения для тортов;
* технику лепки макетов различной формы.

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Рисование

Тема 1. Основы рисунка

Тема 2. Геометрические композиции в рисунке

Тема 3. Орнамент

Тема 4. Цвет в композиции рисунка

Тема 5. Рисование с натуры

Тема 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта

Тема 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений

Тема 8. Рисование с натуры животных и птиц

Тема 9. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов

Раздел 2. Лепка

Тема 10. Основы лепки

Тема 11. Изготовление макетов тортов

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.07 Основы калькуляции и учета**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл (вариативная часть)

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

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

* Составления и оформления документов, расчёта потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептур
* составления технологической карты
* оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт задень;
* составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
* оформлять документы по результатам инвентаризации;
* планировать меню на основе калькуляции блюд

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:**

* цели ,задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта,
* документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
* калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
* порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
* порядок получения продуктов из кладовой;
* документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
* порядок проведения инвентаризации;
* порядок учёта предметов материального оснащения;
* виды нормативно-технологической документации.
* нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания в области учета
* правила составления калькуляции блюд и напитков
* структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
* порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
* порядок получения продуктов из кладовой;
* документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
* порядок проведения инвентаризации;
* порядок учёта предметов материального оснащения;
* виды нормативно – технологической документации.
* нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания в области учета
* правила составления калькуляции блюди напитков

**Содержание дисциплины**

**Раздел 1.Учет на предприятиях общественного питания**

**Тема 1.1** Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания

Тема 1.2Документы учета

Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания.

Тема 2.1Торговые вычисления

Тема 2.2Сборники рецептур

Тема 2.3Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Тема 2.4Учет сырья и готовой продукции

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов**

Программа профессионального модуля является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитерв части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

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

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**МДК.01.01**.Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Тема 1.Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ

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

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

Программа профессионального модуля является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитерв части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся входе 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

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

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

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

Тема 2.1Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

Тема 2.2 Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы

Тема 2.3Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий

Тема 2.4Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога

Тема 2.5Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ. 03 Приготовление супов и соусов**

Программа профессионального модуля является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитерв 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.

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

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**ПМ.03 Приготовление супов и соусов**

**МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов**

Тема 1 Приготовление бульонов и отваров.

Тема 2 Приготовление простых супов.

Тема 3 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 4 Приготовление простых холодных и горячих соусов

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы**

Программа профессионального модуля является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитерв части освоения основного вида деятельности (ВД): **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

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.

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**ПМ.03 Приготовление блюд из рыбы**

**МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы**

Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом.

Раздел 2. Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

Программа профессионального модуля является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитерв части освоения основного вида деятельности (ВД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

ПК5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК5.2 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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

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

**МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

Тема5.1 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

Тема 5.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Тема 5.3 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.

Тема 5.4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ. 06 Приготовление холодных блюд и закусок**

Программа профессионального модуля является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитерв части освоения основного вида деятельности (ВД): **Приготовление холодных блюд и закусок**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

**ПМ. 06 Приготовление холодных блюд и закусок**

**МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.** Тема 1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями

Тема 2 Приготовление и оформление салатов.

Тема 3 Приготовление и оформление простых холодных закусок

Тема 4 Приготовление и оформление простых холодных блюд.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

Программа профессионального модуля является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитерв части освоения основного вида деятельности (ВД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

**иметь практический опыт:**

* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

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

**МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.**

Тема 1. Приготовление и оформление простые холодных и горячих сладких блюд.

Тема 2. Приготовление простых горячих напитков

Тема 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

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

Программа профессионального модуля является частью ОПОП программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитерв части освоения основного вида деятельности (ВД): **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.

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

**иметь практический опыт:**

* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
* оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

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

**Содержание обучения по профессиональному модулю**

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

**МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

Тема 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Тема 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Тема 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.

Тема 4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов

Тема 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных

Тема 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ФК. ООФИЗИЧЕСКАЯКУЛЬТУРА**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

* использоватьфизкультурно-оздоровительнуюдеятельностьдляукрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни

**Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теория.

Раздел 2. Практические занятия.