**Аннотации рабочих программ по профессии 16675 «ПОВАР»**

**«Общепрофессиональный цикл**»

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

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

**1.Паспорт программы учебной дисциплины**

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе профподготовки профессии: 16675 Повар

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

**знать:**

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

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

правила личной гигиены работников пищевых производств;

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

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 4 часов, в том числе:

**2.Структура и содержание учебной дисциплины**

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

**3.Условия реализации программы учебной дисциплины**

3.1.Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины 3.2.Информационное обеспечение обучения

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

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

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

**1.Паспорт программы учебной дисциплины**

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе профподготовки профессии: 16675 Повар

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;

составлять рационы питания; знать:

роль пищи для организма человека;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

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

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания;

методику составления рационов питания;

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 4 часа, в том числе:

**2.Структура и содержание учебной дисциплины**

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

**3.Условия реализации программы учебной дисциплины**

3.1.Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины 3.2.Информационное обеспечение обучения

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

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА

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

**1.Паспорт программы учебной дисциплины**

1.1. Область применения программы Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе профподготовки профессии: 16675 Повар

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

организовывать рабочее место в соответствии с видами 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;

**знать**:

характеристики основных типов организации общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 15 часов, **2.Структура и содержание учебной дисциплины**

2.1.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2.Тематический план и содержание учебной дисциплины

**3.Условия реализации программы учебной дисциплины** 3.1.Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины 3.2.Информационное обеспечение обучения

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

**Аннотации**

к рабочим программам общепрофессионального учебного цикла **«Введение в**

**профессию: общие компетенции профессионала»**

**Цели и задачи дисциплины**

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются общие

компетенции:

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы

и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

**ОК 3**. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

**ОК 4**. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и

личностного развития.

**ОК 5**.Использовать информационно-коммуникационные технологии в

профессиональной деятельности

**.ОК 6**. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, потребителями.

**ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),

результат выполнения заданий.

**ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного

развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

квалификации.

**ОК 9**. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональнойдеятельности.

**ОК 10.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных

профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**получить и проанализировать опыт деятельности в соответствии с требованиями образовательных уровней**:

**ОД.1**. - анализ ситуации;

**ОД.2**. - планирование деятельности;

**ОД. 3.** - планирование ресурсов;

**ОД.4**. - осуществление текущего контроля и оценка результатов деятельности;

**ОД.5**. - поиск информации;

**ОД.6**. - извлечение и первичная обработка информации;

**ОД.7**. - обработка информации;

**ОД.8**. - работа в команде (группе);

**ОД.9.** - устная коммуникация (монолог);

**ОД.10**. - восприятие содержания информации в процессе устной коммуникации;

**ОД.11.** - письменная коммуникация.

**Уметь:**

**У.1**. - сравнивать;

**У.2**. - классифицировать;

**У.3.** - обобщать;

**У.4.** - анализировать;У.5. - выстраивать доказательства;

**У.6**. - подбирать аргументы;

**У.7**. - работать с различными каталогами;

**У.8**. - организовывать наблюдение с целью сбора информации;

**У.9.** - проводить анализ возможных источников ошибок.

**Знать:**

**З.1**. - сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

**З.2.** - оценки социальной значимости своей будущей профессии;

**З.3**. - типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с

будущей профессией):

**З.4.** - виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности

человека;

**З.5.** – значение понятия информации;

**З.6. -** источники информации и их особенности;

**З.7**. - обобщенный алгоритм решения проблемы;

**З.8**. – общую логику разрешения любой проблемы;

**З.9**. – выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы;

**З.10**. - выбор необходимых источников информации при решении проблемы.

Обладать следующими личностными качествами:

-способность к проблемному видению;

-критичность мышления;

-способность к прогнозированию своей деятельности;

-рефлексивная деятельность;

-аналитические способности;

-способность к оценочным действиям;

-способность к самоуправлению деятельностью;

-ответственность за свои действия в различных ситуациях общения;

-инициативность в общении и совместной деятельности;

-способность к компромиссу и поиску взаимовыгодного решения.

**6. Общая трудоемкость дисциплины.**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 225 часа

Обязательной аудиторной нагрузки –102

Учебная практика-42

Производственная практика-42часа

Формы контроля Промежуточная аттестация: зачет.

Итоговая аттестаци.Квалификационный экзамен

Аннотации

**к рабочим программам профессиональных модулей «Профессионального цикла»**

Основная профессиональная образовательная программа по программе

профподготовки профессии: 16675 Повар

предусматривает освоение следующих профессиональных модулей:

**ПМ 01** Приготовление блюд из овощей и грибов 20 часов

**ПМ 02** Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста 20 часов

**ПМ 03** Приготовление супов и соусов 20 часов

**ПМ 04** Приготовление блюд из рыбы 30 час

**ПМ 05** Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 30 часов

**ПМ 06** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок 20 часа

**ПМ 07** Приготовление сладких блюд и напитков 20 часов

**Рабочая программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру:**

**1.Паспорт программы профессионального модуля**

1.1. Область применения программы

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

**2. Результаты освоения профессионального модуля (указывается вид**

**профессиональной деятельности и результаты его освоения в виде общих и профессиональных компетенций**).

**3.Структура и 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: перечисляются условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся в соответствии с модульно-компетентностным подходом. Входные требования: перечисляются учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля, с учетом принципа систематичности и последовательности обучения.

**5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Освоение каждого профессионального модуля завершается оценкой компетенций по системе «зачтено/ не зачтено». Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работы

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

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программыПрограмма профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе профподготовки профессии: 16675Повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**ПК 1.2**. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из

традиционных видов овощей и грибов.

**Уровень образования: основное общее**.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь** практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству

различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и

гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей и грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 32часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 20часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-20 часов;

учебной практики – 6 часов.

Производственная практика-6часа

**Междисциплинарные курсы:**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает

учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях

техникума.

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

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

**изделий, яиц, творога, теста**

**1. Паспорт программы профессионального модуля**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

программе профподготовки профессии: 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

**ПК 2.1**. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

**ПК 2.2**. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

**ПК 2.3**. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

**ПК 2.4**. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

**ПК 2.5.** Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**Уровень образования: основное общее, среднее общее**.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь** практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

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

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

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

**знать**: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству

различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

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

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 32 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 20часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 20часа;

учебная практика -6часа;

производственная практика – 6часов;

**Междисциплинарные курсы:**

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

.

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

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

**ПМ 03 Приготовление супов и соусов**

**1. Паспорт программы профессионального модуля**

1.1. Область применения программыПрограмма профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе профподготовки профессии: 16675Повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных

компетенций (ПК):

**ПК 3.1**. Готовить бульоны и отвары.

**ПК 3.2**. Готовить простые супы.

**ПК 3.3**. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

**ПК 3.4**. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**Уровень образования: основное общее, среднее общее**.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь** практический опыт: приготовления основных супов и соусов;

**уметь**:

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

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные

компоненты для соусов;

**знать:**

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

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

при приготовлении супов и соусов;

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

правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты

оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству

готовых блюд;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 32часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 20 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 20 часов;

учебной практики - 6часа;

производственной практики – 6 часов.

**Междисциплинарные курсы**:

МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов .

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

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

**ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы**

**1. Паспорт программы профессионального модуля**

1.1. Область применения программыПрограмма профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе профподготовки профессии: 16675Повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 4.1**. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

**Уровень образования: основное общее, среднее общее**.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь** практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления

полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие

технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

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

использовать различные технологии приготовления и оформления

блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

**знать:** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

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

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 42ас, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 30 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 30 час;

учебной практики -6часов;

производственной практики – 6 часов.

**Междисциплинарные курсы:**

МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы

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

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации

программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

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

**1. Паспорт программы профессионального модуля**

1.1. Область применения программыПрограмма профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе профподготовки профессии: 16675Повар

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

**Уровень образования: основное общее, среднее общее.**

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуляС целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь** практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья,

полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 42часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 30 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 30час;

учебной практики - 6часов;

производственной практики – 6 часов.

**Междисциплинарные курсы:**

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

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

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

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

**1. Паспорт программы профессионального модуля**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

программе профподготовки профессии: 16675 Поварв части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных

компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Уровень образования: основное общее, среднее общее.

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

профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления

и оформления холодных блюд и закусок;

уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических

продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для

приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии

приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество

холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением

температурного режима;

знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических

продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила

выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к

ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения

технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и

закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных

блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных

блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи

холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и

производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - часа, в том числе:максимальной учебной нагрузки обучающегося – 37 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 37 часов;

учебной практики - 6 часа;

производственной практики – 6часа.

Междисциплинарные курсы:

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную

учебную практику. Занятия по учебной практике проводятся в лабораториях

техникума.

Завершается программа профессионального модуля описанием условий реализации

программы и контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

**ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

**1. Паспорт программы профессионального модуля**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной

профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по

программе профподготовки профессии: 16675 Поварв части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

**ПК 7.2**. Готовить простые горячие напитки.

**ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки**.

**Уровень образования: основное общее, среднее общее**.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен**:

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

**уметь**:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и

дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству

сладких блюд и напитков;

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

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 32 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 20часа;

учебной практики - 6часа;

производственной практики – 6часа.

**Междисциплинарные курсы**:

МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков

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

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

**Аннотация к рабочей программе учебной практики по профессии 16675**

**Повар**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 16675Повар

**Цели практики**

Целью учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретения опыта практической работы.

**Задачи практики**

Задачей учебной практики является обучение трудовым приёмам, операциям

и способам трудовых процессов, характерных для данной профессии:

-обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

-подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,

макаронных изделий, яиц, творога, теста;

-приготовления основных супов и соусов;

-обработки рыбного сырья;

-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья;

-приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

подготовки гастрономических продуктов;

-приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

-приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

**Учебная практика при изучении ПМ.01 Приготовление блюд из овощей** и грибов в количестве 6 часа базируется на изучении МДК.01.01. Технология

обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

**Учебная практика при изучении ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** в количестве 6 часов базируется на изучении МДК 02.01

**Учебная практика при изучении ПМ.03 Приготовлен**

**ие супов, соусов** в количестве 6часовбазируется на изучении тем МДК.03.01.Технология приготовления супов и соусов.

**Учебная практика при изучении ПМ.04 Приготовлени**

**е блюд из рыбы** в количестве 6часов базируется на изучении тем МДК.04.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.

**Учебная практика при изучении ПМ.05 Приготовление блюд из мяса** и домашней птицы в количестве 6часовбазируется на изучении МДК.05.01.

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней

птицы.

**Учебная практика при изучении ПМ.06 Приготовление и оформление**

**холодных блюд и закусок** в количестве 6часов базируется наизученииМДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных закусок.

**Учебная практика при изучении ПМ.07 Приготовление сладких блюд и**

**напитков** в количестве 6 часов базируется на изучении МДК.07.01.Технология приготовления сладких блюд и напитков.

**Место и время проведения практики**

Учебная практика проводится параллельно с изучением

междисциплинарного курса, рассредоточено в соответствии с графиком учебного процесса.Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики. В результате прохождения учебной практики, обучающийся должен, приобрести следующие практические навыки, умения,

первоначальные профессиональные и общие компетенции:

**ПК1.1** овладеть навыками первичной обработки, нарезки и формовки

традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;

**ПК1.2** приобрести навыки приготовления и оформления основных и простых

блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;

**ПК2.1** производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки,яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;

**ПК2.2** готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых;

**ПК2.3** готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;

**ПК2.4** готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;

**ПК2.5** готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;

**ПК3.1**готовить бульоны и отвары;

**ПК3.2**готовить простые супы;

**ПК3.3** готовить отдельные компоненты для соусов и соусныеполуфабрикаты;

**ПК3.4** готовить простые холодные и горячие соусы;

**ПК4.1** производить обработку рыбы с костным скелетом;

**ПК4.2** производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы

с костным скелетом;

**ПК4.3** готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;

**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;

**ПК5.3** готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;

**ПК6.1** готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;

**ПК6.2** готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;

**ПК6.3** готовить и оформлять салаты;

**ПК6.4** готовить и оформлять простые холодные закуски;

**ПК7.1** готовить и оформлять простые холодные блюда;

**ПК7.2** готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

**ПК7.3** готовить простые горячие напитки;

**ПК8.1** готовить и оформлять простые холодные напитки;

**ОК1** готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и

пирожные;

**ОК2** понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК3** организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов

её достижения, определенных руководителем;

**ОК4** осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию

собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей

работы;

**ОК5** осуществлять поиск информации, необходимой для эффектного

выполнения профессиональных задач;

**ОК6** готовить к работе производственное помещение и поддерживать его

санитарное состояние.

**ОК7.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

**ОК8**. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний для (юношей)

**Объем учебной дисциплины**

Количество часов на освоение программы учебной практики

–42часа

**Аннотация к программе производственной практики**

**по профессии16675Повар**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта по профессии16675Повар

**Цели практики**

**Целью производственной практики** является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретения опыта практической работы по профессии «Повар»

**Задачи практики**

Задачей производственной практики является обучение трудовым приёмам,

операциям и способам трудовых процессов, характерных для данной

профессии:

-обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

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

-приготовления основных супов и соусов;

-обработки рыбного сырья;

-приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья;

-приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

подготовки гастрономических продуктов;

-приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

-приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

**Производственнаяпрактика при изучении ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей игрибов**» в количестве 6 часов базируется на изученииМДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

**Производственная**

**практика при изучении ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**» в количестве 6часов базируется на изучении МДК 02.02

**Производственная практика при изучении ПМ.03 «Приготовление супов, соусов**» в количестве 6 часов базируется на изучении тем МДК.03.01.

«Технология приготовления супов и соусов».

**Производственная практика при изучении ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы**» в количестве 6 часов базируется на изучении тем МДК.04.01.«Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы».

**Производственная практика при изучении ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**» в количестве 6часов базируется на изучении

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

**Производственная практика при изучении ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**» в количестве 6часов базируется на

изученииМДК.06.01 «Технология приготовления и оформления холодных закусок».

**Производственная практика при изучении ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков**» в количестве 6 часов базируется на изучении МДК.07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

**Место и время проведения практики**

Производственная практика проводится параллельно с изучением

междисциплинарного курса, рассредоточено в соответствии с графиком

учебного процесса. Компетенции обучающегося, формируемые в результате

прохождения практики.В результате прохождения производственной практики, обучающийся должен, приобрести следующие практические навыки, умения, первоначальные профессиональные и общие компетенции:

**ПК1.1** овладеть навыками первичной обработки, нарезки и формовки

традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;

**ПК1.2** приобрести навыки приготовления и оформления основных и простых

блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;

**ПК2.1** производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки,

яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;

**ПК2.2** готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда

из бобовых;

**ПК2.3** готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных

изделий;

**ПК2.4** готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;

**ПК2.5** готовить и оформлять простые мучные б

люда из теста с фаршем;

**ПК3.1** готовить бульоны и отвары;

**ПК3.2** готовить простые супы;

**ПК3.3** готовить отдельные компоненты для соусов и соусные

полуфабрикаты;

**ПК3.4** готовить простые холодные и горячие соусы;

**ПК4.1** производить обработку рыбы с костным скелетом;

**ПК4.2** производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы

с костным скелетом;

**ПК4.3** готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;

**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;

**ПК5.3** готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;

**ПК6.1** готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;

**ПК6.2** готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;

**ПК6.3** готовить и оформлять салаты;

**ПК6.4** готовить и оформлять простые холодные закуски;

**ПК7.1** готовить и оформлять простые холодные блюда;

**ПК7.2** готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

**ПК7.3** готовить простые горячие напитки;

**ОК1** готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и

пирожные;

**ОК2** понимать сущность и социальную значимость своей будущей

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

**ОК3** организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов

её достижения, определенных руководителем;

**ОК4** осуществлять текущий и итоговый контроль,

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

**ОК5** осуществлять поиск информации, необходимой для эффектного

выполнения профессиональных задач;

**ОК6** готовить к работе производственное помещение и поддерживать его

санитарное состояние.

**ОК7** . Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,

клиентами.

**ОК8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний для (юношей)

**Объем учебной дисциплины**

Количество часов на освоение программы производственной практики

–42часов