**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**основной профессиональной образовательной программы**

**среднего профессионального образования**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

**по профессии «Повар, кондитер»**

*ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ:*

**Общепрофессиональные дисциплины:**

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

Цели и задачи дисциплины:

*В результате изучения 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;

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

* основные группы микроорганизмов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
* санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
* правила личной гигиены работников пищевых производств;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 14 |
| в том числе: |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектной задание (использую интернет-ресурсы) |
| Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет |  |

*Содержание дисциплины:*

Тема 1. Основы микробиологии.

Тема 2. Основы санитарии и гигиены.

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

Цели и задачи дисциплины:

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

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

*В результате изучения учебной 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

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 85 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 58 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 27 |
| в том числе: |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектной задание (использую интернет-ресурсы) |
| Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет |  |

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1. Физиология питания.

Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи.

Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 2.1. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки.

Тема 2.2. Рыба и рыбные товары.

Тема 2.3. Мясо и мясные товары.

Тема 2.4. Молочные товары.

Тема 2.5. Пищевые жиры, яичные товары.

Тема 2.6. Зерно и продукты его переработки.

Тема 2.7. Крахмал, сахар.

Тема 2.8. Вкусовые товары.

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

Цели и задачи дисциплины:

*В результате изучения 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;

*В результате изучения учебной 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

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 111 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 76 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 35 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 35 |
| в том числе: |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектной задание (использую интернет-ресурсы) |
| Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет |  |

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1. Особенности организации и типы предприятий общественного питания.

Тема 1.1. Характеристика предприятий общественного питания.

Раздел 2. Механическое оборудование.

Тема 2.1. Общие сведения о механическом оборудовании.

Тема 2.2. Универсальные приводы.

Тема 2.3. Машины для обработки овощей и картофеля.

Тема 2.4. Машины для обработки мяса и рыбы.

Тема 2.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономии.

Тема 2.6. Машины для приготовления теста.

Раздел 3. Тепловое оборудование.

Тема 3.1. Организация работы горячего цеха.

Тема 3.2. Варочное оборудование.

Тема 3.3. Аппараты для жарки и выпечки.

Тема 3.4. Варочно-жарочное оборудование.

Тема 3.5. Водогрейное оборудование и оборудование для раздачи.

Раздел 4. Холодильное оборудование.

Тема 4.1. Холодильное оборудование.

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

Цели и задачи дисциплины:

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

* ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего [законодательства](http://iv.garant.ru/document?id=12025268&sub=5)

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

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

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 22 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 14 |
| в том числе: |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектной задание (использую интернет-ресурсы) |
| Итоговая аттестация в форме - зачет |  |

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности.

Тема 1.1. Экономика, как наука.

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности.

Тема 2.1. Правовые формы организации.

**ОП.05. Безопасность жизнедеятельности**

Цели и задачи дисциплины:

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

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим;

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

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 24 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 14 |
| в том числе: |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектной задание (использую интернет-ресурсы) |
| Итоговая аттестация в форме - зачет |  |

*Содержание дисциплины:*

Тема 1. Безопасность и защита человека от опасностей в профессиональной деятельности и быту.

Тема 2. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях.

Тема 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.

Тема 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

**ОП.06. Информатика и ИКТ**

Цели и задачи дисциплины:

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

* оформлять текстовые документы, таблицы на персональном компьютере;
* производить расчеты в электронных таблицах;
* использовать в профессиональной деятельности изученные прикладные программные средства;

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

* архитектуру и устройство персонального компьютера;
* операционные системы;
* текстовый редактор.

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 46 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 30 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 14 |
| в том числе: |
| Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы; подготовка к практическим работам и из защита; выполнение исследовательской деятельности – индивидуальное проектной задание (использую интернет-ресурсы) |
| Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет |  |

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1. Информационные процессы и средства ИКТ.

Тема 1. Средства ИКТ.

Раздел 2. Технологии создания и преобразования информационных объектов.

Тема 2. Технология создания и преобразования тестовых документов.

Тема 3. Технологии обработки числовых данных с использованием динамических таблиц.

Тема 4. Технологии обработки графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций.

Тема 5. Телекоммуникационные технологии.

**Профессиональные модули:**

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

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

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

* обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 16 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 16 |
| **Учебная практика** | 36 |
| **Производственная практика** | 12 |
| **Всего** | 96 |

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Тема 1. Технология обработки сырья из овощей и грибов.

Тема 2. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.

**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**

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

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

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 45 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 30 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 15 |
| **Учебная практика** | 36 |
| **Производственная практика** | 12 |
| **Всего** |  |

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Тема 1. Технология обработки сырья из различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов.

Тема 2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

**ПМ 03. Приготовление супов и соусов**

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

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

* приготовления основных супов и соусов;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 51 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 34 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 14 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 17 |
| **Учебная практика** | 30 |
| **Производственная практика** | 24 |
| **Всего** | 105 |

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Тема 1. Технология приготовления супов.

Тема 2. Технология приготовления соусов.

**ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы**

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

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

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

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 48 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 32 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 16 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 16 |
| **Учебная практика** | 36 |
| **Производственная практика** | 18 |
| **Всего** | 102 |

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Тема 1. Технология обработки сырья из рыбы с костным скелетом.

Тема 2. Технология приготовления блюд из рыбы.

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

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

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

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

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 51 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 34 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 18 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 17 |
| **Учебная практика** | 72 |
| **Производственная практика** | 24 |
| **Всего** | 147 |

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Тема 1. Технология обработки сырья из мяса и домашней птицы.

Тема 2. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы

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

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

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

* подготовки гастрономических продуктов;
* приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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.

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 37 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 24 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 12 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 13 |
| **Учебная практика** | 24 |
| **Производственная практика** | 12 |
| **Всего** | 73 |

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Тема 1. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

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

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

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

* приготовления сладких блюд;
* приготовления напитков;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 38 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 26 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 10 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 12 |
| **Учебная практика** | 24 |
| **Производственная практика** | 6 |
| **Всего** | 68 |

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Тема 1. Технология приготовления сладких блюд и напитков.

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

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

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

* приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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;

*В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен* ***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

Структура и содержание профессионального модуля:

*Объем учебных часов и виды учебных работ:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 202 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 138 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 75 |
| Самостоятельная работа обучающегося | 58 |
| **Учебная практика** | 282 |
| **Производственная практика** | 108 |
| **Всего** | 592 |

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику. Производственная практика проводится концентрированно.

*Содержание профессионального модуля:*

Тема 1. Технология подготовки кондитерского сырья к производству.

Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.

Тема 3. Технология замеса теста и способы его разрыхления.

Тема 4. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

Тема 5. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности.

**ФК 00. Физическая культура**

*В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен* ***уметь:***

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

*В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен* ***знать:***

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

Структура и содержание учебной дисциплины:

*Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | 72 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 36 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 36 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 36 |
| в том числе: |
| Занятия в различных секциях, участие в соревнованиях, составление комплексов упражнений оздоровительной гимнастики, ведение «Дневника здоровья и самоконтроля за состоянием здоровья», проведение самооценки здоровья, подбор различных упражнений для развития физических качеств (силы, гибкость, быстроты, выносливости, ловкости), выполнение упражнений для успешной сдачи контрольных упражнений |
| Итоговая аттестация в форме – дифференцированный зачет  |  |

*Содержание дисциплины:*

Раздел 1. Легкая атлетика.

Тема 1.1. Строевые упражнения.

Тема 1.2. Общие развивающие упражнения.

Тема 1.3. Бег на короткие дистанции.

Тема 1.4. Прыжки в длину.

Тема 1.5. Бег на средние и длинные дистанции.

Тема 1.6. Кроссовая подготовка.

Тема 1.7. Метание.

Раздел 2. Гимнастика.

Тема 2.1. Акробатика.

Раздел 3. Спортивные игры.

Тема 3.1. Волейбол.

Тема 3.2. Настольный теннис.

Тема 3.3. Футбол.

Раздел 4. Атлетическая гимнастика.

Тема 4.1. Атлетическая гимнастика.