

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

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

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.

В результате освоения 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.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса на занятиях, наблюдения и оценки практических занятий, тестирования, защиты презентаций, административных контрольных работ.

Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельной работа обучающихся. Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного утвержденного приказом Министерства образования и науки России 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

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

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

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

В результате освоения 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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 65 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 43 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 22 часа.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса на занятиях, наблюдения и оценки практических занятий, тестирования, защиты презентаций, административных контрольных работ.

Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является экзамен.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного утвержденного приказом Министерства образования и науки России 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

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

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

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

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

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 65 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 43 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 22 часа.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса на занятиях, наблюдения и оценки практических занятий, тестирования, защиты презентаций, административных контрольных работ.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является экзамен.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

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

В результате освоения 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.

В результате освоения 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.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины. Максимальная учебная нагрузка обучающегося- 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса на занятиях, наблюдения и оценки практических занятий, тестирования, защиты презентаций, административных контрольных работ.

Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

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

В результате освоения 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 освоения 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.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного опроса на занятиях, наблюдения и оценки практических занятий, тестирования, защиты презентаций, административных контрольных работ.

Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Формой промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом является зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденного 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

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 приготовления блюд из овощей и грибов,

- обрабатывать различными методами овощи и грибы, подготавливать пряности и приправу;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов,

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

- технику обработки овощей, грибов, пряностей

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов,

- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов,

- правила проведения бракеража,

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд

и гарниров, температуру подачи,

- правила хранения овощей и грибов,
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля. Всего - 228 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Учебная практика- 72 часа.

Производственная практика - 108 часов.

В том числе **часов вариативной части ОПОП:** не предусмотрено.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ учебной и

производственная практика проводится текущий контроль.

Текущий контроль предполагает выполнение контрольных работ (письменных устных и др.), практических заданий, тестовых заданий, отчетов по результатам внеаудиторной (самостоятельной) работы, проведение фронтальных и индивидуальных опросов, административных контрольных работ на выявление уровня усвоения знаний, сформированности умений и компетенций, приобретения практического опыта по изученной теме разделу профессионального модуля. Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Промежуточной аттестацией по МДК является дифференцированный зачет.

Обучение обучающихся по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Квалификационный экзамен проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденного 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 228 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, включая:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Учебная практика- 72 часа.

Производственная практика - 108 часов.

В том числе **часов вариативной части ОПОП** не предусмотрено.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ учебной и производственной практика проводится текущий контроль.

Текущий контроль предполагает выполнение контрольных работ (письменных устных и др.), практических заданий, тестовых заданий, отчетов по результатам внеаудиторной (самостоятельной) работы, проведение фронтальных и индивидуальных опросов, административных контрольных работ на выявление уровня усвоения знаний, сформированности умений и компетенций, приобретения практического опыта по изученной теме разделу профессионального модуля. Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Промежуточной аттестацией по МДК является дифференцированный зачет.

Обучение обучающихся по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Квалификационный экзамен проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденного 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Приготовление супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
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.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 228 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Учебная практика- 72 часа.

Производственная практика - 108 часов.

В том числе **часов вариативной части ОПОП** не предусмотрено.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ учебной и производственной практика проводится текущий контроль.

Текущий контроль предполагает выполнение контрольных работ (письменных устных и др.), практических заданий, тестовых заданий, отчетов по результатам внеаудиторной (самостоятельной) работы, проведение фронтальных и индивидуальных опросов, административных контрольных работ на выявление уровня усвоения знаний, сформированности умений и компетенций, приобретения практического опыта по изученной теме разделу профессионального модуля. Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Промежуточной аттестацией по МДК является дифференцированный зачет.

Обучение обучающихся по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Квалификационный экзамен проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденного 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Приготовление блюд из рыбы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
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,
- приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие 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 из рыбы;

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.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 216 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 24 часа.

Учебная практика - 36 часов.

Производственная практика - 108 часов.

В том числе **часов вариативной части ОПОП** не предусмотрено.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ учебной и производственная практика проводится текущий контроль.

Текущий контроль предполагает выполнение контрольных работ (письменных устных и др.), практических заданий, тестовых заданий, отчетов по результатам внеаудиторной (самостоятельной) работы, проведение фронтальных и индивидуальных опросов, административных контрольных работ на выявление уровня усвоения знаний, сформированности умений и компетенций, приобретения практического опыта по изученной теме разделу профессионального модуля. Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Промежуточной аттестацией по МДК является дифференцированный зачет.

Обучение обучающихся по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Квалификационный экзамен проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденного 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
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.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 216 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 24 часа.

Учебная практика- 36 часов.

Производственная практика - 108 часов.

В том числе **часов вариативной части ОПОП** не предусмотрено.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ учебной и производственная практика проводится текущий контроль.

Текущий контроль предполагает выполнение контрольных работ (письменных устных и др.), практических заданий, тестовых заданий, отчетов по результатам внеаудиторной (самостоятельной) работы, проведение фронтальных и индивидуальных опросов, административных контрольных работ на выявление уровня усвоения знаний, сформированности умений и компетенций, приобретения практического опыта по изученной теме разделу профессионального модуля. Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Промежуточной аттестацией по МДК является дифференцированный зачет.

Обучение обучающихся по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Квалификационный экзамен проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденного 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Приготовление холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
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 приготовления 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 технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 192 часа. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 2 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Учебная практика- 36 часов.

Производственная практика - 108 часов.

В том числе **часов вариативной части ОПОП** - не предусмотрено.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (**ВПД «Приготовление холодных блюд и закусок»**), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ учебной и производственная практика проводится текущий контроль.

Текущий контроль предполагает выполнение контрольных работ (письменных устных и др.), практических заданий, тестовых заданий, отчетов по результатам внеаудиторной (самостоятельной) работы, проведение фронтальных и индивидуальных опросов, административных контрольных работ на выявление уровня усвоения знаний, сформированности умений и компетенций, приобретения практического опыта по изученной теме разделу профессионального модуля. Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Промежуточной аттестацией по МДК является дифференцированный зачет.

Обучение обучающихся по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Квалификационный экзамен проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденного 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

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

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки.
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 холодных 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.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 192 часа. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 32 часа;
- самостоятельная работа обучающегося - 16 часов.

Учебная практика- 36 часов.

Производственная практика - 108 часов.

В том числе **часов вариативной части ОПОП** не предусмотрено.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление сладких блюд и напитков**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального

модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ учебной и производственной практика проводится текущий контроль.

Текущий контроль предполагает выполнение контрольных работ (письменных устных и др.), практических заданий, тестовых заданий, отчетов по результатам внеаудиторной (самостоятельной) работы, проведение фронтальных и индивидуальных опросов, административных контрольных работ на выявление уровня усвоения знаний, сформированности умений и компетенций, приобретения практического опыта по изученной теме разделу профессионального модуля. Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Промежуточной аттестацией по МДК является дифференцированный зачет.

Обучение обучающихся по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Квалификационный экзамен проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации утвержденного 02 августа 2013 года №798, с изменениями и дополнениями 09 апреля 2015 года.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие 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 проведения 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.

Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: всего - 295 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 135 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 90 часов;
- самостоятельная работа обучающегося - 145 часов.

Учебная практика - 144 часа.

Производственная практика - 216 часов.

В том числе **часов вариативной части ОПОП** - не предусмотрено.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 лёгкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

За счет времени обязательной учебной нагрузки профессионального модуля по изученным дидактическим единицам, группе дидактических единиц, по изученным темам и разделам МДК, видам работ учебной и производственной практика проводится текущий контроль.

Текущий контроль предполагает выполнение контрольных работ (письменных устных и др.), практических заданий, тестовых заданий, отчетов по результатам внеаудиторной (самостоятельной) работы, проведение фронтальных и индивидуальных опросов, административных контрольных работ на выявление уровня усвоения знаний, сформированности умений и компетенций, приобретения практического опыта по изученной теме разделу профессионального модуля. Текущий контроль проводится также на выявление результатов самостоятельная работа обучающихся. Промежуточной аттестацией по МДК является экзамен.

Обучение обучающихся по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, который проводит аттестационно-квалификационная комиссия. Квалификационный экзамен проводится с целью проверки уровня сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности.