



Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Южно-Уральский
государственный колледж» Кыштымский филиал

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
от «27» 06 2022 г
№ 462у

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
МОДУЛЕЙ**

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Кыштым, 2022

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

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

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 60 часов.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 60 часов, в том числе:

практическая подготовка 48 часов

теоретическое обучение 42 часа

практические занятия 18 часов.

Промежуточная аттестация в форме накопительной системы оценок.

Наименование разделов дисциплины:

1. Морфология и физиология микробов
2. Основы физиологии питания
3. Гигиена и санитария в организациях питания

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по
Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО.
Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и
содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной
дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку
результатов освоения, возможности использования программы в других
основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 74 часа.

Самостоятельная работа 4 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 60 часов, в том числе:

практическая подготовка 36 часов

теоретическое обучение 38 часов

практические занятия 22 часа.

Консультации и промежуточная аттестация 10 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Наименование разделов дисциплины:

1. Химический состав пищевых продуктов. Классификация
продовольственных товаров
2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их
переработки
3. Товароведная характеристика зерновых товаров
4. Товароведная характеристика молочных товаров
5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов
6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов
7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров
8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего
профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная
группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе
примерной программы по профессии среднего профессионального
образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа
специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по

Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО.
Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 60 часов.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 60 часов, в том числе:

практическая подготовка 56 часов

теоретическое обучение 28 часов

лабораторные занятия 32 часа.

Промежуточная аттестация в форме накопительной системы оценок.

Наименование разделов дисциплины:

1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания
2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО.
Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 48 часов.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 18 часов

теоретическое обучение 16 часов

практические занятия 18 часов.

Консультации и промежуточная аттестация 12 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Наименование разделов дисциплины:

1. Экономические и правовые основы производственной деятельности
2. Основы трудового права и формы оплаты труда

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.05 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 46 часов.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 30 часов

теоретическое обучение 22 часа

практические занятия 12 часов.

Консультации и промежуточная аттестация 10 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Наименование разделов дисциплины:

1. Нормативно - правовая база охраны труда
2. Условия труда на предприятиях общественного питания
3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения.

Объем образовательной программы 36 часов.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 30 часов

теоретическое обучение 6 часов

практические занятия 28 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Продукты питания и способы кулинарной обработки
2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала
3. Составление меню. Названия блюд
4. Кухня. Производственные помещения и оборудование
5. Кухонная, сервировочная и барная посуда
6. Обслуживание посетителей в ресторане
7. Система закупок и хранения продуктов
8. Организация работы официанта и бармена
9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.07 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины разработана по профилю профессионального образования естественно-научному.

Организация-разработчик ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж», Кыштымский филиал.

Рабочая программа утверждена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других рабочих основных образовательных программах (РООП)

Объем образовательной программы 36 часа.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 18 часов

теоретическое обучение 26 часов

практические занятия 8 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях.
2. Потенциальные опасности и их последствия.
3. Основы военной службы и обороны государства
4. Задачи и основные мероприятия гражданской обороны
5. Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
6. Основы оказания первой медицинской помощи

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.08 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины разработана по профилю профессионального образования естественно-научному.

Организация-разработчик ГБПОУ «Южно-Уральский
государственный колледж», Кыштымский филиал.

Рабочая программа утверждена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других рабочих основных образовательных программах (РООП)

Объем образовательной программы 108 часов.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 108 часов, в том числе:

практическая подготовка 58 часов

теоретическое обучение 4 часа

практические занятия 104 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Знания о профессионально-прикладной физической культуре.
2. Тестирование уровня развития основных физических качеств студентов.
3. Индивидуально-ориентированные здоровьесберегающие технологии в профилактике профессиональных заболеваний.
4. Легкая атлетика.
5. Лыжная подготовка.
6. Волейбол.
7. Баскетбол.
8. Развитие профессионально значимых психофизиологических качеств.
9. Развитие профессионально значимых групп мышц.
10. Итоговая диагностика уровня развития профессионально значимых психофизиологических качеств и групп мышц студентов.

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.09 Основы калькуляции и учета

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа

специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 36 часов.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 26 часов

теоретическое обучение 20 часов

практические занятия 14 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Общая характеристика бухгалтерского учета
2. Ценообразование в общественном питании
3. Материальная ответственность. Инвентаризация
4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания
5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания
6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Организация-разработчик ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж», Кыштымский филиал.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы общепрофессиональной дисциплины Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной

дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 34 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 12 часов

теоретическое обучение 22 часа

практические занятия 12 часов.

Промежуточная аттестация в форме накопительной системы оценок.

Наименование разделов дисциплины:

1. Социальная адаптация
2. Право и социальное обеспечение

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.11 Способы поиска работы, трудоустройства

Организация-разработчик ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж», Кыштымский филиал.

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 36 часов.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 8 часов

теоретическое обучение 28 часов

практические занятия 6 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Рынок труда.
2. Технология трудоустройства
3. Рынок труда для студентов и выпускников
4. Безработица

5. Подбор и отбор персонала
6. Правила проведения собеседования при приеме на работу
7. Ведение телефонных переговоров
8. Как закрепиться на новом рабочем месте

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.12 Основы предпринимательской деятельности

Организация-разработчик ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж», Кыштымский филиал.

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 36 часов.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 22 часа

теоретическое обучение 28 часов

практические занятия 6 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Введение в экономику отрасли. Понятие и содержание предпринимательства
2. Субъекты предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство
3. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.
4. Создание собственного дела
5. Предпринимательская деятельность малого предприятия.
Предпринимательский риск.
6. Модели поведения предпринимателей в процессе их деятельности.
7. Ведение индивидуальной предпринимательской деятельности

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ОП.12 Основы финансовой грамотности

Организация-разработчик ГБПОУ «Южно-Уральский государственный колледж», Кыштымский филиал.

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы, структуру и содержание учебной дисциплины, тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации рабочей программы, контроль и оценку результатов освоения, возможности использования программы в других основных образовательных программах (ООП).

Объем образовательной программы 36 часов.

Самостоятельная работа 2 часа.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 34 часа, в том числе:

практическая подготовка 8 часов

теоретическое обучение 28 часов

практические занятия 6 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов дисциплины:

1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи
2. Банки, банковская система
3. Фондовый рынок
4. Страхование
5. Налоги и налогообложение
6. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления
7. Финансовые механизмы работы фирмы
8. Риски в мире денег: как защититься от разорения
9. Личный финансовый план
10. Собственный бизнес

Аннотация

Рабочей программы профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе

примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы профессионального модуля (область применения программы, цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля); структуру и содержание профессионального модуля (объем и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля); условия реализации программы профессионального модуля (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля; возможности использования программы в других рабочих основных образовательных программах (РООП)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 536 часов

Практическая подготовка 510 часов

Из них нагрузки МДК во взаимодействии с преподавателем – 244 часа, в том числе:

теоретическое обучение: 152 часа,

лабораторные и практические работы: 92 часа;

экзамены и консультации – 13 часов;

на практики: учебную – 108 часов;

производственную – 144 часа;

самостоятельная учебная работа обучающегося - 14 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Наименование разделов:

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них
2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них
4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

МДК.02.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов
2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов
5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов
6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика
7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Аннотация

Рабочей программы профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы профессионального модуля (область применения программы, цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля); структуру и содержание профессионального модуля (объем и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля); условия реализации программы профессионального модуля (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля; возможности

использования программы в других рабочих основных образовательных программах (РООП)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 760 часов

Практическая подготовка – 714 часов

Из них нагрузки МДК во взаимодействии с преподавателем – 402 часа, в том числе:

теоретическое обучение: 242 часа,

лабораторные и практические работы: 160 часов;

экзамены и консультации – 12 часов;

на практики: учебную – 180 часов;

производственную – 144 часа;

самостоятельная учебная работа обучающегося - 10 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Наименование разделов:

Раздел модуля 1.

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов
3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов
4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2.

Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента
3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента
4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

Раздел модуля 3.

Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов
2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке
Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках
4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел модуля 4.

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов
2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел модуля 5.

Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра
2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел модуля 6.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел модуля 7.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов
3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Аннотация

Рабочей программы профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы профессионального модуля (область применения программы, цель и

планируемые результаты освоения профессионального модуля); структуру и содержание профессионального модуля (объем и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля); условия реализации программы профессионального модуля (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля; возможности использования программы в других рабочих основных образовательных программах (РООП)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 418 часов

Практическая подготовка – 406 часов

Из них нагрузки МДК во взаимодействии с преподавателем – 216 часов, в том числе:

теоретическое обучение: 132 часа,

лабораторные и практические работы: 84 часа;

экзамены и консультации – 12 часов;

на практики: учебную – 72 часа;

производственную – 108 часов;

самостоятельная учебная работа обучающегося - 10 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Наименование разделов:

Раздел модуля 1.

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел модуля 2.

Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок
2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента
3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок
4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Аннотация

Рабочей программы профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы профессионального модуля (область применения программы, цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля); структуру и содержание профессионального модуля (объем и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля); условия реализации программы профессионального модуля (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля; возможности использования программы в других рабочих основных образовательных программах (РООП)

Количество часов на освоение программы профессионального

модуля:

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 510 часов

Практическая подготовка – 422 часа

Из них нагрузки МДК во взаимодействии с преподавателем – 216 часов, в том числе:

теоретическое обучение: 116 часов,

лабораторные и практические работы: 100 часов;

экзамены и консультации – 13 часов;

на практики: учебную – 108 часа;

производственную – 144 часа;

самостоятельная учебная работа обучающегося - 16 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Наименование разделов:

Раздел модуля 1.

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Раздел модуля 2.

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Раздел модуля 3.

Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Аннотация

Рабочей программы профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рекомендована Советом Министерства образования и науки РФ по Примерным основным образовательным программам (ПООП) СПО. Заключение Совета по ПООП протокол №1 от 28.03.2017
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы профессионального модуля (область применения программы, цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля); структуру и содержание профессионального модуля (объем и виды учебной работы, тематический план и содержание профессионального модуля); условия реализации программы профессионального модуля (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля; возможности использования программы в других рабочих основных образовательных программах (РООП)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 766 часов

Практическая подготовка – 686 часов

Из них нагрузки МДК во взаимодействии с преподавателем – 336 часов, в том числе:

теоретическое обучение: 206 часов,

лабораторные и практические работы: 130 часов;

экзамены и консультации – 12 часов;

на практики: учебную – 144 часа;

производственную – 252 часа;

самостоятельная учебная работа обучающегося - 10 часов

Промежуточная аттестация в форме экзамена.

Наименование разделов:

Раздел модуля 1.

Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Раздел модуля 2.

Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов
2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.
3. Приготовление глазури
4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов
5. Приготовление сахарной мастики и марципана
6. Приготовление посыпок и крошки
7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Раздел модуля 3.

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба
2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий
3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел модуля 4.

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста
2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5.

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. Изготовление и оформление пирожных
2. Изготовление и оформление тортов

Аннотация

Рабочей программы учебной практики

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента

по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной практики (область применения программы, цели и задачи учебной практики, требования к результату освоения учебной практики); результаты освоения рабочей программы учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации программы учебной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение

образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля 108 часов, в том числе: практическая подготовка 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
2. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов
3. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, дичи; приготовление полуфабрикатов

Аннотация

Рабочей программы учебной практики

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной практики (область применения программы, цели и задачи учебной практики, требования к результату освоения учебной практики); результаты освоения рабочей программы учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации программы учебной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля 180 часов, в том числе:

практическая подготовка 180 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Приготовление бульонов, супов
2. Приготовление соусов
3. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
5. Приготовление блюд из яиц, творога и теста
6. Приготовление блюд из рыбы
7. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы

Аннотация

Рабочей программы учебной практики

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной практики (область применения программы, цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения учебной практики); результаты освоения рабочей программы учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации программы учебной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля 72 часа, в том числе: практическая подготовка 72 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования
2. Приготовление холодных соусов и заправок.
3. Приготовление и оформление салатов, холодных закусок

Аннотация

Рабочей программы учебной практики

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной практики (область применения программы, цели и задачи учебной практики, требования к результату освоения учебной практики); результаты освоения рабочей программы учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации программы учебной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля 108 часов, в том числе: практическая подготовка 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования
2. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.

3. Приготовление простых горячих и холодных напитков

Аннотация

Рабочей программы учебной практики

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы учебной практики (область применения программы, цели и задачи учебной практики, требования к результату освоения учебной практики); результаты освоения рабочей программы учебной практики, тематический план и содержание учебной практики, условия реализации программы учебной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы учебной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля 144 часов, в том числе: практическая подготовка 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования
2. Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.
3. Приготовление дрожжевого теста, изделия из него.
4. Приготовление без дрожжевых видов теста, полуфабрикатов, и изделий
5. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов.

6. Приготовление пирожных и тортов

Аннотация

Рабочей программы производственной практики
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий различного ассортимента
по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар,
кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы производственной практики (область применения программы, цели и задачи производственной практики, требования к результату освоения производственной практики); результаты освоения рабочей программы производственной практики, тематический план и содержание производственной практики, условия реализации программы производственной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики в рамках освоения профессионального модуля 144 часа, в том числе:

практическая подготовка 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
2. Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов

3. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, дичи; приготовление полуфабрикатов

Аннотация

Рабочей программы производственной практики

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы производственной практики (область применения программы, цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики); результаты освоения рабочей программы производственной практики, тематический план и содержание производственной практики, условия реализации программы производственной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики в рамках освоения профессионального модуля 144 часа, в том числе:

практическая подготовка 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Приготовление бульонов, супов
2. Приготовление соусов
3. Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов
4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
5. Приготовление блюд из яиц, творога и теста

6. Приготовление блюд из рыбы
7. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы

Аннотация

Рабочей программы производственной практики

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы производственной практики (область применения программы, цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики); результаты освоения рабочей программы производственной практики, тематический план и содержание производственной практики, условия реализации программы производственной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики в рамках освоения профессионального модуля 108 часов, в том числе:

практическая подготовка 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования
2. Приготовление холодных соусов и заправок.
3. Приготовление и оформление салатов, холодных закусок

Аннотация

Рабочей программы производственной практики

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы производственной практики (область применения программы, цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики); результаты освоения рабочей программы производственной практики, тематический план и содержание производственной практики, условия реализации программы производственной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики в рамках освоения профессионального модуля 144 часа, в том числе:

практическая подготовка 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования
2. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.
3. Приготовление простых горячих и холодных напитков

Аннотация

Рабочей программы производственной практики

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервиз и туризм.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291

Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК Протокол № 11 от 27.06.2022г.

Включает в себя: паспорт рабочей программы производственной практики (область применения программы, цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики); результаты освоения рабочей программы производственной практики, тематический план и содержание производственной практики, условия реализации программы производственной практики (требования к минимальному материально-техническому оснащению практики, общие требования к организации практики, кадровое обеспечение образовательного процесса), контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики.

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики в рамках освоения профессионального модуля 252 часа, в том числе:

Практическая подготовка 252 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Наименование разделов:

1. Подготовка рабочего места, подбор, подготовка к работе технологического оборудования
2. Подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.
3. Приготовление дрожжевого теста, изделия из него.
4. Приготовление бездрожжевых видов теста, полуфабрикатов, и изделий
5. Приготовление отделочных полуфабрикатов для изготовления пирожных и тортов.
6. Приготовление пирожных и тортов

