

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из овощей и грибов, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО1.Обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

У1.Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

У3.Обрабатывать различными методами овощи и грибы;

У4.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

У5.Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

У6.Готовить блюда по технологическим картам;

У7. Подготавливать рабочее место, соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

знать:

31.Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

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

33.Технику обработки овощей, грибов, пряностей;

34.Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

35.Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

36.Правила проведения бракеража;

37.Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

38.Правила хранения овощей и грибов;

39.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

310.Правила их безопасного использования.

311.Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ОК1	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
ОК3	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)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 192 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 16 час;

учебной и производственной практики - 144 часов;

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»

Раздел 1 ПМ.01 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.

Тема 1.1. Технология механической кулинарной обработки и нарезки овощей и грибов.

Раздел 2 ПМ.01 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.

Тема 2.1. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО1. Подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

уметь:

У1. Проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

У2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

У3. Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

У4. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

знать:

З1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

З2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

З3. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

З4. Правила проведения бракеража;

З5. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

З6. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

З7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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
ПКв 2.5.	Готовить и оформлять мучные блюда и простые мучные блюда из теста с фаршем
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 229 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 85 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 57 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 28час;

учебной и производственной практики - 144 часов;

Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Раздел 1 ПМ 02.01. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Тема 1.1. Технология подготовки сырья и продуктов

Раздел 2 ПМ 02. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, бобовых, риса, кукурузы и макаронных изделий

Тема 2.1. Технология приготовления и оформления различных видов каш, блюд из каш и гарниров из круп и риса.

Тема 2.2. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы и макаронных изделий.

Раздел 3 ПМ 02.01. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Тема 3.1. Технология приготовления и оформление блюд из яиц

Тема 3.2.Технология приготовления и оформления блюд из творога.

Раздел 4. ПМ 02 Приготовление и оформление мучных блюд и простых мучных блюд из теста с фаршем.

Тема 4.1. Технология приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление супов и соусов, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары;

ПК 3.2. Готовить простые супы;

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

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО 1. Приготовления основных супов и соусов.

уметь:

- У1.Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
 У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
 У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
 У4.Оценивать качество готовых блюд;
 У5.Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- З1.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
 З2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
 З3.Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
 З4.Температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
 З5.Правила проведения бракеража;
 З6. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
 З7. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
 З8. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
 З9. Правила охлаждения и замораживания готовых основных супов

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 196 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 52 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 03.01 «Технология приготовления супов и соусов»

Раздел 1. ПМ.03 Приготовление бульонов, отваров и простых супов

Тема 1.1. Приготовление бульонов и отваров

Тема 1.2. Технология приготовления простых супов

Раздел 2 ПМ.03 Приготовление компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов

Тема 2.1. Технология приготовления компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 2.2. Технология приготовления простых горячих и холодных соусов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из рыбы, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

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

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

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО1.Обработки рыбного сырья;

ПО2.Приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

уметь:

У1.Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

У4.Оценивать качество готовых блюд.

знать:

31.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

32.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

33.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

34.Правила проведения бракеража;

35.Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

36.Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

37.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

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

39. Блюда из рыбы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов 228, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»

Раздел 1 ПМ 04. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление или подготовка полуфабрикатов

Тема 1.1. Технология обработки рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов

Раздел 2 ПМ 04 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

Тема 2.1. Технология приготовления блюд из рыбы.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» в соответствии

с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из мяса и домашней птицы, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО1.Обработки сырья;

ПО2.Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

У1.Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

У2.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

У3.Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

У4.Оценивать качество готовых блюд;

У5.Обеспечивать температурный и временной режим размораживания полуфабрикатов из мяса и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

У6.Определять необходимое количество ингредиентов, нужных при дополнительной подготовке не панированных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из мяса и домашней птицы.

знать:

31.Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

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

33.Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

34.Правила проведения бракеража;

35.Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

36.Правила хранения и требования к качеству;

37.Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

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

39. Методы доведения до готовности и приготовления мясных полуфабрикатов и мясных продуктов в СВЧ- печах.

310.Температурный режим и правила приготовления для разных типов питания мясных полуфабрикатов и мясных продуктов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление блюд из мяса и

домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 290 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 74 часов;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

учебной и производственной практики - 216 часов.

Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Раздел 1 ПМ.05. Обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы, подготовка и приготовление основных полуфабрикатов

Тема 1.1. Кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Тема 1.2. Подготовка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов

Тема 1.3. Кулинарная обработка птицы, подготовка и приготовление полуфабрикатов из птицы

Раздел 2 ПМ.05. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов

Тема 2.1. Приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов и субпродуктов

Раздел 3 ПМ 05. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы

Тема 3.1. Приготовление горячих блюд из домашней птицы.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» в соответствии

с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление и оформление холодных блюд и закусок, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО1. Подготовки гастрономических продуктов;

ПО2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

уметь:

У1. Проверять органолептическим способом качеств гастрономических продуктов;

У2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

У3. Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

У4. Оценивать качество холодных блюд и закусок;

У5. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

31. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

32. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

33. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

34. Правила проведения бракеража

35. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

36. Требования к качеству холодных блюд и закусок;

37. Способы сервировки и варианты оформления;

38. Температуру подачи холодных блюд и закусок;

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

310. Основные холодные закуски, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление и оформление 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).

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего часов 207 часов, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 63 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;

учебной и производственной практики - 144 часов;

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

Раздел 1. ПМ.06. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

Тема 1.1 Приготовление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов

Раздел 2. ПМ.06. Приготовление и оформление салатов.

Тема 2.1. Приготовление салатов

Раздел 3. ПМ. 06. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.

Тема 3.1. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):); приготовление сладких блюд и напитков, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО 1.Приготовления сладких блюд;

ПО 2.Приготовления напитков;

уметь:

У1.Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- У2.Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
 У3.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
 У4.Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
 У5.Оценивать качество готовых блюд;

знать:

- 31.Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
 32.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
 33.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
 34.Правила проведения бракеража;
 35.Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
 36.Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
 37.Требования к качеству сладких блюд и напитков;
 38.Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего- 206 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 62 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 20 часов;
учебной и производственной практики- 144 часов.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

Раздел 1. ПМ.07. Приготовление и оформление простых и горячих сладких блюд

Тема 1.1. Приготовление простых сладких блюд

Раздел 2. ПМ.07. Приготовление и оформление простых горячих напитков.

Тема 2.1. Приготовление и оформление простых горячих и холодных напитков.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «Боханский аграрный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер и профессионального стандарта «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовления сладких блюд и напитков, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

ПО 1.Приготовления сладких блюд;

ПО 2.Приготовления напитков;

уметь:

У1.Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У2.Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

У3.Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

У4.Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

У5.Оценивать качество готовых блюд;

знать:

31.Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

32.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

33.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

34.Правила проведения бракеража;

35.Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

36.Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;

37.Требования к качеству сладких блюд и напитков;

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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)

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего- 206 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 62 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 20 часов;

учебной и производственной практики- 144 часов.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Содержание МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

Раздел 1. ПМ.07. Приготовление и оформление простых и горячих сладких блюд

Тема 1.1. Приготовление простых сладких блюд

Раздел 2. ПМ.07. Приготовление и оформление простых горячих напитков.

Тема 2.1. Приготовление оформление простых горячих и холодных напитков.

