

Аннотации
к рабочим программам по профессии

19.01.17 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является профильной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**51** час,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа;

самостоятельной работы обучающегося -**17** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.01.17 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является профильной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**135** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**90** часов;

самостоятельной работы обучающегося -**45** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.01.17 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является профильной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**99** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**66** часов;

самостоятельной работы обучающегося -**33** часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.01.17 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономические и правовые основы производственной деятельности» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является профильной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**51** час,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа;

самостоятельной работы обучающегося -**17** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.01.17 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является профильной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**51** час,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**34** часа;

самостоятельной работы обучающегося -**17** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

19.01.17 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является профильной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -**69** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**46** часов;

самостоятельной работы обучающегося -**23** часа.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Профессиональный модуль ПМ. 01

«Приготовление блюд из овощей и грибов»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **142** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **17** часов;

учебной и производственной практики - **108** часов, из них:

учебной практики – **72**

производственной практики -**36**

Профессиональный модуль ПМ. 02

«Приготовление блюд и гарниров, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **214** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **17** часов;

учебной и производственной практики - **180** часов, из них:

учебной практики – **108**

производственной практики - **72**

Профессиональный модуль ПМ. 03

«Приготовление супов и соусов»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **262** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **46** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **23** часа;

учебной и производственной практики - **216** часов, из них:

учебной практики – **108**

производственной практики - **108**

Профессиональный модуль ПМ. 04

«Приготовление блюд из рыбы»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **142** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **17** часов;

учебной и производственной практики - **108** часов, из них:

учебной практики – **36**

производственной практики -**72**

Профессиональный модуль ПМ. 05

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **229** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **49** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **24** часа;

учебной и производственной практики - **180** часов, из них:

учебной практики – **108**

производственной практики - **72**

Профессиональный модуль ПМ. 06

«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **214** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **17** часов;

учебной и производственной практики - **180** часов, из них:

учебной практики – **72**

производственной практики -**108**

Профессиональный модуль ПМ. 07

«Приготовление сладких блюд и напитков»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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

- 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;
- самостоятельной работы обучающегося - **18** часов;
- учебной и производственной практики - **180** часов, из них:
 - учебной практики – **72**
 - производственной практики -**108**

Профессиональный модуль ПМ. 08

«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации в рамках данной профессии.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **365** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **41** час;

самостоятельной работы обучающегося - **15** часов;

учебной и производственной практики - **324** часа, из них:

учебной практики – **144**

производственной практики -**180**

19.01.17 «Повар, кондитер»

Учебная дисциплина «Физическая культура»

Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего полного общего образования, при подготовке специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована как в профессиональном образовании, так и при повышении квалификации и переподготовке с целью обновления знаний, умений и повышения квалификации в рамках профессии.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является профильной дисциплиной и входит в общепрофессиональный цикл.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **72** часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **36** часов.

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета