

**АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ НПО  
260807.01 Повар, кондитер**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Профессия НПО **260807.01 Повар, кондитер** входит в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Сотрудниками ФГУ ФИРО, специалистами Областного государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ангарский техникум общественного питания и торговли разработан комплект примерных программ по учебным дисциплинам (кроме дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» и раздела «Физическая культура») и по профессиональным модулям ПОПОП. Аннотации к примерным программам приведены далее.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» и раздел «Физическая культура» являются инвариантными для всех профессий НПО и программы по ним разрабатываются иными образовательными учреждениями.

**АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В  
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**1. Область применения программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в соответствии с ФГОС по профессиям НПО: 100120.02 Повар судовой; 260103.01 Пекарь; 260103.04 Пекарь-мастер; 110800.05 Заготовитель продуктов и сырья; 110800.05 Заготовитель продуктов и сырья; 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы; 260207.02 Оператор линии производства маргарина; 260203.02 Обработчик птицы и кроликов; 260203.01 Переработчик скота и мяса; 260201.02 Изготовитель мороженого; 260201.01 Мастер производства молочной продукции; 260105.02 Кондитер сахаристых изделий; 260105.01 Аппаратчик производства сахара; 260203.03 Оператор процессов колбасного производства; 260207.01 Аппаратчик получения растительного масла.

## **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

## **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

## **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в соответствии с ФГОС по профессии НПО:

100114 Организация обслуживания в общественном питании.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в соответствии с ФГОС по профессиям НПО: 100120.02 Повар судовой; 260103.01 Пекарь; 260103.04 Пекарь-мастер; 260203.02 Обработчик птицы и кроликов; 260203.01 Переработчик скота и мяса; 260105.02 Кондитер сахаристых изделий.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

#### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 47 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания.

Примерная программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар, 12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

### **3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

### **4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 47 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;



самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения учебной дисциплины;
- структура и примерное содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание примерной программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. 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:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 118 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов,  
самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

## **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА.**

#### **1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

#### **2. 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:**

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

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 157 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 49 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов,  
самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление супов и соусов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить бульоны и отвары, простые холодные и горячие соусы.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. 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:**

- приготовления основных супов и соусов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 117 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 45 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов,  
 самостоятельной работы обучающегося – 13 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. 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:**

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

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;



- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 118 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 14 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. 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:**

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

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 175 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 67 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 43 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление холодных блюд и закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
2. Готовить и оформлять салаты.
3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. 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 **«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»** должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 112 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии **16675 Повар**, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. 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:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 112 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.

# **АННОТАЦИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

### **1. Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии НПО **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании по профессиям **12901 Кондитер, 16476 Пекарь-мастер, 16472 Пекарь**, повышении квалификации и переподготовке работников по профессиям: **Кондитер, Пекарь, Пекарь-мастер** при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

### **2. 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:**

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;



- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 299 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 119 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 73 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

В примерной программе представлены:

- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и примерное содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Содержание примерной программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер и обеспечивает практическую реализацию Федерального государственного образовательного стандарта в рамках образовательного процесса.