

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ПЕЧЕНГСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАОУ МО СПО ППТ)

## АННОТАЦИЯ

**к основной профессиональной образовательной программе подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Форма обучения	Срок обучения	Наименование квалификации
основное общее	очная	3 года 10 мес.	Повар Кондитер
<i>Область профессиональной деятельности выпускников</i>		<i>Объекты профессиональной деятельности</i>	
Сервис, оказание услуг населению		- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента	

### ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

<i>Выпускник готовится к следующим видам деятельности</i>	<i>Профессиональные компетенции</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.</li> <li>- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</li> </ul>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом.</li> <li>- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,</li> </ul>

	<p>закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</li> <li>- Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</li> <li>- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подго-</li> </ul>

	<p>товку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для лечебного питания</p>	<p>- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для лечебного питания в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд для лечебного питания</p>

### **СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс дисциплины, Общеобразовательного цикла	Наименование дисциплин
<b>О.00 Общеобразовательный цикл</b>	
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Химия
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.15	Биология
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
Индекс дисциплины, ПМ, практики по ФГОС	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей
<b>ОП.00 Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
<b>П.00 Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для лечебного питания
УП	Учебная практика
ПП.	Производственная практика