

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ТРУБЧЕВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» В Г. СЕВСК

АННОТАЦИИ
К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН,
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация
Повар, кондитер

2023 г.

Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей входящих в состав программы подготовки специалистов среднего звена по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум» в г. Севск

Разработчики:

Хлебородова Е.М. - преподаватель спецдисциплин

Попова О.С.- мастер производственного обучения

Плотникова И.Н.- мастер производственного обучения

Мотовилина Е.А.- мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА | 4 |
| АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ | 21 |

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
Учебная дисциплина**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Дисциплина «**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| ОК01-ОК.09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 | Использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ. | Основные виды микробов; роль микробов в жизни человека; назначение диетического (лечебного) питания, характеристика диет; методики составления рационов питания; санитария и гигиена в общественном питании. |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 36 часов.
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт.

Учебная дисциплина

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Дисциплина «**Основы товароведения продовольственных товаров**» входит в общепрофессиональный цикл

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|---|--|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | <ul style="list-style-type: none">-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | <ul style="list-style-type: none">-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;-виды складских помещений и требования к ним;-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 66 часов.

Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет.

Учебная дисциплина

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | <p>-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>-определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>-подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p> | <p>--классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p> |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 86 часов.
Промежуточная аттестация – экзамен.

Учебная дисциплина
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Дисциплина «**Экономические и правовые основы производственной деятельности**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|--|
| ОК01-ОК.08, ОК 11 ПК 1.2- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | 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. | Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, в том числе профессиональной сфере Организационно-правовые формы юридических лиц Основы трудового права Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения Правила оплаты труда Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения Право социальной защиты граждан Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника Виды административных правонарушений и административной ответственности Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности. |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 36 часов.
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт.

Учебная дисциплина
ОП.05 Основы калькуляции и учета

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 05 Основы калькуляции и учета** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Дисциплина «**Основы калькуляции и учета**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК01-ОК-11 ПК 1.2- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 | оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты | предмет и метод бухгалтерского учета; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей. |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.</p> | |
|--|--|--|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 36 часов.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Учебная дисциплина

ОП.06 Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 06 Охрана труда** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Дисциплина «**Охрана труда**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК01-ОК-10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК4.1 ПК 5.1 | <p>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и</p> | <p>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>- обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>- возможные последствия несоблюдения технологических</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>уровень травм безопасности;</p> <p>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p> | <p>процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p> |
|--|--|--|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 36 часов.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт.

Учебная дисциплина

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Дисциплина «**Иностранный язык в профессиональной деятельности**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|-------------|---|---|
| ОК.01-ОК-11 | <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 36 часов.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт.

Учебная дисциплина

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности** является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС

СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Дисциплина «**Безопасность жизнедеятельности**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|------------|--|---|
| ОК 01-11. | <p>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> | <p>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в</p> |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим. | <p>профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении, (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. |
|---|--|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 72 часа.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт.

Учебная дисциплина

ОП. 09 Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 09 Физическая культура** является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Дисциплина «**Физическая культура**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|----------------|---|---|
| ОК 06 ОК 08 | <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> | <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> |

| | |
|---|--------------------------------------|
| Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | Средства профилактики перенапряжения |
|---|--------------------------------------|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 70 часов.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт.

Учебная дисциплина

ОП. 10 Психология и этика профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 10 Психология и этика профессиональной деятельности** является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Дисциплина «Психология и этика профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|----------------|--|--|
| ОК 01 - ОК 11. | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 50 часов.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт.

**Учебная дисциплина
ОП. 11 Предпринимательская деятельность**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 11 Предпринимательская деятельность**

является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с
ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Дисциплина «**Предпринимательская деятельность**» входит в общепрофессиональный
цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--|--|---|
| ОК 03 ОК04 ОК 09 ОК 10 ОК 11 | определить свои возможности в предпринимательской деятельности; использовать знания основ предпринимательства для организации своего дела; анализировать конкретные ситуации и систематизировать и отрабатывать быстро изменяющуюся экономическую информацию, необходимую для принятия правильных деловых решений; овладеть деловой жизни. | Коммерческоделовую терминологию, отвечающую современным нормам и начальным объемам информации, необходимой предпринимателю, а именно: основы законодательства (гражданского, трудового, налогового и др.), основы экономики предприятия. Знать процедуру государственной регистрации предприятия и ИП. Общие условия создания собственного дела. Принципы создания собственного дела предпринимательства. |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 36 часов.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

**Учебная дисциплина
ОП. 12 Кулинарный дизайн**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 12 Кулинарный дизайн** является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Дисциплина «**Кулинарный дизайн**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|-----------------------------------|---|--|
| ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06- | соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; | правовую и нормативную базу контроля качества (WS); - методы контроля |

| | | |
|---|--|---|
| <p>ОК 10 ПК 1.3-1.4; ПК 2.5-2.8; ПК 3.3-3.6; ПК 4.2-4.5; ПК 5.3-5.5</p> | <p>-распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; - определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS); - определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS); -применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); - соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ФК); - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков</p> | <p>кулинарных и кондитерских изделий (WS); - сочетаемость сырья и ингредиентов (ФК); - способы обнаружения фальсификации (ФК)</p> |
|---|--|---|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 56 часов.

Промежуточная аттестация – зачёт.

Учебная дисциплина

ОП. 13 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 13 Информационные технологии в профессиональной деятельности** является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Дисциплина **«Информационные технологии в профессиональной деятельности»** входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|-------------|--|--|
| ОК 01-ОК 03 | -вести электронную переписку -составлять простые списки в | -разновидность почтовых сервисов и их характеристики |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| ОК 05 ОК 09- ОК 10 | программе «Excel» на основе шаблонов (WS) -преобразовывать рецепты с помощью компьютера (WS) - составлять перечни с помощью компьютера (WS) - составить и администрировать файл с рецептами. | -назначение и возможности табличного процессора Microsoft Excel -назначение и возможности программы подготовки презентаций Mi - перечень прикладных программ для ведения книги кулинарных рецептов crosoft Power Point. |
|--------------------------|---|--|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 56 часов.
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт

Учебная дисциплина
ОП. 14 Экологические основы природопользования

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП. 14 Экологические основы природопользования** является частью программы подготовки рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.
 Дисциплина «**Экологические основы природопользования**» входит в общепрофессиональный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|--------------------------------------|---|---|
| ОК 01 – ОК 06, ОК 09, ОК 11 | осознавать взаимосвязь организмов и среды обитания; определять условия устойчивого состояния экосистем и причины возникновения экологического кризиса соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения принципы мониторинга окружающей среды задачи и цели природоохранных органов управления и надзора. |

| | | |
|--|---|--|
| | использовать нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. | |
|--|---|--|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 36 часов.
Промежуточная аттестация – зачёт

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Профессиональный модуль ПМ.01

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |

| | |
|--------|--|
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |

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

| | |
|-------------------------|--|
| Иметь практический опыт | подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями. |
|-------------------------|--|

| | |
|-------|---|
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. |
| знать | требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 306 часов, в том числе на 72 часа учебной практики и 108 часов производственной практики.

Промежуточная аттестация – экзамен

Профессиональный модуль ПМ.02

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---------|--|
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

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

| | |
|-------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <p>- В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> |
| Уметь | <p>-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |
| Знать | <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> |

| | |
|--|--------------------------------------|
| | -правил и способов сервировки стола. |
|--|--------------------------------------|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 604 часа, в том числе на 144 часа учебной практики и 252 часа производственной практики.

Промежуточная аттестация – экзамен

Профессиональный модуль ПМ.03

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|--------|---|
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |

| | |
|--------|--|
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

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

| | |
|---------------------------------------|---|
| <p>Иметь практический опыт</p> | <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. |
| <p>Уметь</p> | <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |
| <p>Знать</p> | <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |
| | <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 556 часов, в том числе на 108 часа учебной практики и 180 часов производственной практики.

Промежуточная аттестация – экзамен

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|--|
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

| | |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |

| | |
|-----------|---|
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| Ок. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере . |

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

| | |
|---------------------------------------|---|
| <i>Иметь практический опыт</i> | <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. |
| <i>Уметь</i> | <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. |

| | |
|--------------|--|
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении <ul style="list-style-type: none"> - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
|--------------|--|

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 486 часов, в том числе на 144 часа учебной практики и 216 часов производственной практики.

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных и общих компетенций:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|------------|---|
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

| | |
|--------|--|
| | |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности , планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере . |

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

| | |
|---------------------------------------|---|
| <i>Иметь практический опыт</i> | <ul style="list-style-type: none"> - безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности. |
|---------------------------------------|---|

| | |
|--------------|---|
| Уметь | <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> - -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; <ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |

Объем образовательной нагрузки обучающегося: 1048 часов, в том числе на 252 часа учебной практики и 360 часов производственной практики.

Промежуточная аттестация – экзамен