

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский технологический колледж»
(КГА ПОУ ХТК)



АННОТАЦИИ

программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

профессия

43.01.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Хабаровск
2023

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены»**

<p>Цели освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; загрязнения; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - микробиология основных пищевых продуктов; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1-9, ПК 1.1-ПК 14, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>В курсе рассматриваются следующие вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы микробиологии в пищевом производстве <ul style="list-style-type: none"> - Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве - Основные пищевые инфекции и пищевые отравления 2. Основы физиологии питания <ul style="list-style-type: none"> - Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания - Пищеварение и усвояемость пищи - Обмен веществ и энергии - Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве <ul style="list-style-type: none"> - Личная и производственная гигиена - Санитарно-гигиенические требования к помещениям - Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов - Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению пищевых продуктов

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методами оценки качества пищевых продуктов; - определять качество основных групп товаров; - давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки качества пищевых продуктов; - товароведческую характеристику основных групп товаров.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-10, ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	<p>В программе предусмотрено изучение основных групп продовольственных товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Плодоовощные товары; - Продукты переработки плодов и овощей; - Ассортимент и характеристика рыбных товаров; - Ассортимент и характеристика мясных товаров; колбасные изделия - Ассортимент и характеристика молочных товаров; кисломолочные продукты; сыр - Ассортимент и характеристика яичных товаров - Ассортимент и характеристика пищевых жиров; - Ассортимент и характеристика основных зерновых культур и изделий из них (крупа, мука, макаронные и хлебобулочные изделия); - Ассортимент и характеристика крахмала, сахара и кондитерских изделий; - Ассортимент и характеристика вкусовых товаров (чай, кофе, пряности, приправы); - Безалкогольные, слабоалкогольные и алкогольные напитки

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - правильно ориентироваться в экстренной ситуации. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила
--------------------------	--

	<p>безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-10, ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	<p>В программе предусмотрено изучение основных вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы организации кулинарного и кондитерского производства; - Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (механическое оборудование; тепловое оборудование)

Аннотация к программе учебной дисциплины

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; -защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства – проводить расчеты с потребителями с использованием различных формальной и безналичной оплаты; -планировать меню с учетом потребительских предпочтений; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания; - правила и технологии расчетов с потребителями; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - факторы, влияющие на ценовую политику в меню; - принципы управления предприятием питания
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-9
Содержание дисциплины	<p>В программе предусмотрено изучение основных вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы рыночной экономики - Сущность предпринимательства, его виды - Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны - Основы трудового права и формы оплаты труда

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет, 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
--------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-10, ПК 1.2-ПК 1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
Содержание дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - Общая характеристика бухгалтерского учета - Ценообразование в общественном питании - Материальная ответственность. Инвентаризация - Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров - Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p>
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками; - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-7, ОК 9-10; ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	<p>В программе предусмотрено изучение основных вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Законодательство в области охраны труда; - Обеспечение охраны труда; - Организация охраны труда на предприятиях; - Условия труда, их виды; - Опасные и вредные производственные факторы; - Производственный травматизм и профессиональные заболевания; - Требования безопасности к производственному оборудованию

**Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	<p>Дисциплина направлена на достижение следующих целей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие основ общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; - совершенствование основ делового языка по специальности; - усвоение профессиональной лексики, фразеологических оборотов и терминов; - овладение техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - профессиональное общение.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ОК 9-11; ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	<p>Роль иностранного языка в профессиональной деятельности. Основы делового общения. Трудоустройство и карьера. Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций. Саморазвитие в профессии. (введение новых лексических единиц; фразы, речевые обороты и выражения; активная лексика; чтение и перевод (со словарем) текстов; составление и перевод на иностранный язык диалогов; работа с документами)</p>

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

<p>Цели освоения дисциплины</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различных видов и их последствия в профессиональной деятельности и быту; - 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>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре; - организация 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; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
<p>Место дисциплины в учебном плане</p>	<p>Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1, ОК 3, ОК 6 - 7, ПК 1.1 - 1.4, ПК 2.1 - 2.3, ПК 2.5, ПК 2.7</p>
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Рассматриваются вопросы о безопасности в дальнейшей сфере деятельности будущего специалиста. Место человека в окружающей его техносфере, а также факторы влияющие на его среду обитания. Безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях</p>

	<p>природного, техногенного и социального характера. Здоровый образ жизни. Государственная система защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Обязанности граждан по защите государства. Особое внимание уделяется вопросу развития черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма. Отдельной темой выделен такой актуальный вопрос как борьба с вредными привычками среди молодежи.</p> <p>Использование средств индивидуальной и коллективной защиты; оказание первой медицинской помощи пострадавшим.</p>
--	---

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта; - основы здорового образа жизни <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 3-4, ОК 6, ОК 8
Содержание дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке; - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю их развития; - основные элементы техники изучаемых двигательных действий

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.10 «Основы финансовой грамотности»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;
--------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом. - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита. - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию; <ul style="list-style-type: none"> - оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономические явления и процессы общественной жизни; структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит и кредит; накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане. - расчетно–кассовые операции. хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания - пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений - основные элементы банковской системы. - виды платежных средств. - страхование и его виды. - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). - признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-6; ОК 9-11
Содержание дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Личное финансовое планирование 2. Деньги и платежи 3. депозит и его роль в финансовом плане 4. Кредиты и займы 5. Страхование 6. Инвестиции 7. Налоги и пенсии 8. Финансовые махинации 9. Создание собственного бизнеса

Аннотация к программе учебной дисциплины ОП.11 «Деловая культура»

Цели освоения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективно использовать правовые средства в своей жизнедеятельности; - владеть навыками самоконтроля, физического развития, здорового образа жизни; - владеть родным языком; - анализировать ситуацию и выбирать решения; - планировать работу и проводить анализ результатов деятельности; - владеть методами и средствами информационных технологий, иметь навыки самообразования, поиска необходимой информации; - использовать методы гуманитарных наук в производственной деятельности и освоении нравственных норм; - строить общение с людьми, в том числе на одном из иностранных языков; - грамотно использовать родной и иностранный язык (последний в объеме лексического и грамматического минимума, необходимого в профессиональной деятельности); - создавать активную рабочую атмосферу, обеспечивающую предпосылки для творческого и высокопроизводительного труда всех сотрудников; - реализовывать себя как личность, творчески трудиться, налаживать и поддерживать обратную связь с людьми <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - этические принципы и нормы; - свои полномочия и объем личной ответственности
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина является частью общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1-10; ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Содержание дисциплины	<p>Этика и культура поведения Психологические аспекты делового общения Индивидуальные особенности личности в деловом общении Конфликты в деловом общении Руководство и лидерство</p>

Аннотация к программе профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Цели освоения профессионального модуля	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, - соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; УП.01 Учебная практика; ПП.01 Производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	ОК 1-ОК11, ПК 1.1 - 1.4

<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов включает разделы:</p> <p>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов включает разделы:</p> <p>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p> <p>Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика</p> <p>Различные виды работ для освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»:</p> <p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, нерыбное водное сырье, мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из рыбы, из мяса; порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.</p>
--	--

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовки, уборки рабочего места;- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;- оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведения расчетов с потребителями <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- 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;- своевременно оформлять заявку на склад;- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- оценивать качество, 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); <p>виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p>
---	---

	<p>ассортимент, рецептуру, требования 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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; УП.02 Учебная практика; ПП.02 Производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК 1 - 7, ПК 2.1 - 2.8</p>
Содержание профессионального модуля	<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:</p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:</p> <p>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов, супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов, холодных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке.</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p> <p>УП.02 Учебная практика и ПП.02 Производственная практика</p> <p>Различные виды работ для освоения вида профессиональной</p>

	<p>деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»:</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче</p>
--	--

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <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;
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; УП.03 Учебная практика; ПП.03 Производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	ОК 1 - 1, ПК 3.1 - 3.6
Содержание профессионального модуля	<p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок:</p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест</p> <p>Виды технологического оборудования, особенности подбора</p> <p>Вспомогательное оборудование</p> <p>Инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок</p> <p>Особенности упаковки холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок:</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации салатов</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p> <p>УП.03 Учебная практика и ПП.03 Производственная практика</p>

	<p>Различные виды работ для освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»:</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
--	--

**Аннотация к программе профессионального модуля
ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,
---	---

	<p>инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>знать:</p> <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; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
<p>Место модуля в учебном плане</p>	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла. В составе: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; УП.04 Учебная практика; ПП.04 Производственная практика.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>ОК 1 - 10, ПК 4.1 - 4.5</p>
<p>Содержание профессионального модуля</p>	<p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков: Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>

	<p>УП.04 Учебная практика и ПП.04 Производственная практика</p> <p>Различные виды работ для освоения вида профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»:</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
--	--

**Аннотация к программе профессионального модуля
 ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

<p>Цели освоения профессионального модуля</p>	<p>Направлен на освоение основного вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».</p> <p>Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирования (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями - работы в системе автоматизации iiko;
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - выбор, оформление и использование информационных ресурсов в процессе работы <p>уметь:</p> <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; - 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 - оформлять документацию в системе автоматизации iiko; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания <p>знать:</p> <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, 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; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении - основы работы в системе автоматизации; - этапы процесса обслуживания; - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, рекламные носители), их выбор, оформление и использование
Место модуля в учебном плане	<p>Профессиональный модуль профессионального цикла.</p> <p>В составе: МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК 05.03 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе; УП.05 Учебная практика; ПП.05 Производственная практика.</p>
Формируемые компетенции	ОК 1 - 10, ПК 5.1 - 5.5
Содержание профессионального модуля	<p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к</p>

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними

Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т. ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Правила оформления заявок на склад

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе
Приготовление глазури

Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Приготовление сахарной мастики и марципана

Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления

Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий.

Особенности оформления до выпечки и после нее.

Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации

Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста

Изготовление и оформление пирожных, тортов

МДК 05.03 Системы автоматизации в ресторанном бизнесе:

Современная система автоматизации iiko

Занесение сырья в номенклатуру, калькуляция, списание сырья

Оформление позиций меню, технологические карты

Расстановка столов в системе. Работа с модификаторами. Расчет с гостями с использованием системы

Оформление заявки на банкет. Отчетность по банкетам

Отчеты по продажам и выручке

Работа с дисконтной системой. Добавление скидки. Автоматические скидки

УП.05 Учебная практика и ПП.05 Производственная практика

Различные виды работ для освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

	<p>ассортимента»:</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии заданием (заказом), производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>
--	--