

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПО ПРОФЕССИИ СПО

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Аннотация программы учебной дисциплины

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

1. Область применения рабочей программы:

Программа общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» предназначена для изучения основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;

- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

- различать 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;

- соблюдать нормы экологической безопасности;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов;

- 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;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1. Область применения рабочей программы:

Программа общепрофессиональной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» предназначена для изучения основ товароведения продовольственных товаров в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- оформлять документы;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. Область применения рабочей программы:

Программа общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначена для изучения технического оснащения и организации рабочего места в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен уметь:

- 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;

Знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- 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;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

– правила охраны труда в организациях питания

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы:

Программа общепрофессиональной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» предназначена для изучения экономических и правовых основ профессиональной деятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- понятия спроса и предложения на рынке услуг;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы обслуживания и услуг парикмахерских;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- типовые локальные акты организации;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.05 Основы калькуляции и учета

1. Область применения рабочей программы:

Программа общепрофессиональной дисциплины «Основы калькуляции и учета» предназначена для изучения основ калькуляции и учета в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования,

реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- знать:
- 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;
 - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
 - правила документального оформления движения материальных ценностей;
 - источники поступления продуктов и тары;
 - правила оприходования товаров и тары материальноответственными лицами;
 - 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;
 - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.06 Охрана труда

1. Область применения рабочей программы:

Программа общепрофессиональной дисциплины «Охрана труда» предназначена для изучения охраны труда в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Охрана труда» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- знать:

- 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 (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- знать возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности,

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы:

Программа общепрофессиональной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» предназначена для изучения иностранного языка в профессиональной деятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов;
- уметь самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового общения;
- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик
- ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- кратко передавать содержание полученной информации;

- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;
- написать небольшой рассказ (эссе);
- написать тезисы, конспект сообщения, в том числе на основе работы с текстом;
- понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;
- отделять главную информацию от второстепенной при аудировании;
- выявлять наиболее значимые факты;
- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию;
- извлекать необходимую, интересующую информацию при чтении;
- отделять главную информацию от второстепенной при чтении;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой, основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля, употребление существительных без артикля;
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- наречия в сравнительной и превосходной степенях;
- неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- глагол, понятие глагола-связки;
- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1. Область применения рабочей программы:

Программа общепрофессиональной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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;
- 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 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 специальности СПО (профессии НПО);
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.09 Физическая культура

1. Область применения рабочей программы.

Программа общепрофессиональной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Физическая культура» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

знать:

– знать о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,

– знать основы здорового образа жизни.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Область применения рабочей программы.

Программа общепрофессиональной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначена для изучения информационных технологий в профессиональной деятельности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

– применять программное обеспечение, компьютерные и телекоммуникационные

средства в профессиональной деятельности;

- отображать информацию с помощью принтеров, плоттеров и средств мультимедиа;
- устанавливать пакеты прикладных программ.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- основные этапы решения задач с помощью электронно-вычислительных машин;
- перечень периферийных устройств, необходимых для реализации автоматизированного рабочего места на базе персонального компьютера;
- технологию поиска информации;
- технологию освоения пакетов прикладных программ.

Аннотация программы учебной дисциплины **ОП.11 Организация обслуживания в ресторане**

1. Область применения рабочей программы.

Программа общепрофессиональной дисциплины «Организация обслуживания в ресторане» предназначена для изучения организации обслуживания в ресторане в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Дисциплина «Организация обслуживания в ресторане» входит в состав общепрофессиональных учебных дисциплин, формируемых из общепрофессионального цикла ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;
- требования к обслуживающему персоналу.

уметь:

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;
- организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.).

2. Осваиваемые профессиональные компетенции (ПК):

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента направлен на освоение следующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

- подготовки, 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;

- 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.

знать:

- требований 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;

- требований 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.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.).

2. Осваиваемые профессиональные компетенции (ПК):

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента направлен на освоение следующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, 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;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- 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;

знать:

- 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, условиям и срокам хранения,

методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

– правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.).

2. Осваиваемые профессиональные компетенции (ПК):

ПМ.03 Выполнение окрашивания волос направлен на освоение следующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1	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.

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

– подготовки, 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.

уметь:

– 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.

знать:

– 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.

Аннотация программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.).

2. Осваиваемые профессиональные компетенции (ПК):

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента направлен на освоение следующих профессиональных компетенций (ПК):

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 и 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.

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

- подготовки, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- 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:

- 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.

Аннотация программы профессионального модуля

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

1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) - разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569 (с изменениями и дополнениями от 17.12.2020г.).

2. Осваиваемые профессиональные компетенции (ПК):

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента направлен на освоение следующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с 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.

3. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

– 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;

– порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

– ведении расчетов с потребителями.

уметь:

– 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.

знать:

– 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.