



Министерство образования и науки Кузбасса  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Таштагольский техникум горных технологий и сферы  
обслуживания»

## АННОТАЦИИ

к учебным дисциплинам общепрофессионального цикла  
и профессиональным модулям  
по основной профессиональной программе среднего  
профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Таштагол, 2020

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**  
для профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения 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;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- 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 санитарные требования к производственным помещениям;
- определять качество продуктов;
- владеть принципами составления простого меню;
- подготавливать и обрабатывать продукты для их дальнейшего использования при приготовлении блюд;

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиологию 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;
- 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;
  - санитарные правила и нормы.
  - органолептические способы определения качества сырья;
  - назначение и виды меню;
  - способы и приемы обработки продуктов.
- 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	54
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	43
в том числе:	
практические занятия	-
аудиторная самостоятельная работа	9
<b>Консультации</b>	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

- Введение. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии
- Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве
- Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве
- Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления
- Раздел 2. Основы физиологии питания
- Тема 2.1. Основные пищевые вещества. Пищеварение и усвояемость пищи
- Тема 2.2. Обмен веществ и энергии
- Тема 2.3. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения
- Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве
- Тема 3.1. Личная и производственная гигиена
- Тема 3.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям
- Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов
- Тема 3.4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

АННОТАЦИЯ  
 К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
 дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**  
 для профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
 Квалификации: **Повар, кондитер**  
 Форма обучения - очная

### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

**иметь практический опыт:**

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- пользоваться нормативными документами;

**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 (НАССР);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;

**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 приема продуктов, поступающих со склада;
- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок.

### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	-
аудиторная самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

### 5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров

- Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов  
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров  
Тема 1.3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки  
Тема 1.4. Зерно и продукты его переработки  
Тема 1.5. Молочные продукты  
Тема 1.6. Рыбные продукты  
Тема 1.7. Мясные продукты  
Тема 1.8. Яйца и яичные продукты  
Тема 1.9. Вкусовые продукты  
Тема 1.10. Кондитерские товары

**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**  
**дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
**для профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
**Квалификации: Повар, кондитер**  
**Форма обучения - очная**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

**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;
- подготавливать к работе, использовать современное 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;
- современные виды оборудования, принцип действия, правила эксплуатации, использование по назначению.

#### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	-
аудиторная самостоятельная работа	12
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

#### 5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Раздел 1. Организация производства в организациях питания.

Тема 1.1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Раздел 2 Пищевое оборудование

Тема 2.1. Механическое оборудование

Тема 2.2. Тепловое оборудование

Тема 2.3. Холодильное оборудование

#### АННОТАЦИЯ

#### К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

дисциплины **ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

#### 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- 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;

- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

**знать:**

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации; - понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

**4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04**

**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Тема 1.1. Принципы рыночной экономики

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда

Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения

Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда

**АННОТАЦИЯ**

**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учета**

для профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

**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 рецептур 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;
- вести расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

**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 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;



- правила работы на контрольно-кассовой машине при расчете с потребителями;
- правила ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

#### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	64
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	50
в том числе:	
практические занятия	-
аудиторная самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	

#### 5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.1. Общая характеристика. Введение

Раздел 2. Учет в общественном питании

Тема 2.1. Организация учета на предприятиях общественного питания

Тема 2.2. Сборники рецептур блюд кулинарных и кондитерских изделий

Тема 2.3. Ценообразование в общественном питании

Раздел 3. Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции

Тема 3.1 Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции

АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
дисциплины **ОП.06 Охрана труда**  
для профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Квалификации: **Повар, кондитер**  
Форма обучения - очная

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

**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;

- выработать 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;

- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда**

Введение. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли

Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда

Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда

Тема 1.2. Обеспечение охраны труда

Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания

Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы

Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Тема 3.1. Электробезопасность

Тема 3.2. Пожарная безопасность

Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

**дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
для профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификации: Повар, кондитер**

**Форма обучения - очная**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

**3. Цели и задачи 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) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового 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);
- завершать общение;
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

**знать:**

- 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 Con-tinuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

#### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	90
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	84
в том числе:	
практические занятия	84
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### 5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07

##### Иностранный язык в профессиональной деятельности

Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки

Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала

Тема 3. Составление меню. Названия блюд

Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование

Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане

Тема 7. Система закупок и хранения продуктов

Тема 8. Организация работы официанта и бармена

Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд

#### АННОТАЦИЯ

##### К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

дисциплины **ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

для профессии

##### **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

**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 устранения 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 профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

**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 профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	70
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08**

**Безопасность жизнедеятельности**

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения

Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера

Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени

Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики

Раздел 2. Основы военной службы

Тема 2.1. Основы обороны государства

Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы

Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Тема 3.1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества

АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
дисциплины **ОП.09 Физическая культура**  
для профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Квалификации: **Повар, кондитер**  
Форма обучения - очная

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения раздела обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

**4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	80
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура**

Раздел 1. Легкая атлетика

Тема 1.1. Бег на длинные дистанции

Тема 1.2. Метание гранаты

Раздел 2. Спортивные игры

Тема 2.1 Баскетбол

Тема 2.2 Волейбол

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка

Тема 3.1. Средства профессионально-прикладной физической подготовки

Раздел 4. Акробатика

Тема 4.1. Гимнастика

АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
дисциплины **ОП.10 Экологические основы природопользования**  
для профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

## Квалификации: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения раздела обучающийся должен:

**уметь:**

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;

- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;

- определить экологическую пригодность выпускаемой продукции;

- оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;

**знать:**

- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;

- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;

- основные источники и масштабы образования отходов производства;

- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков химических производств, основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;

- принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств;

- правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;

- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;

- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

### **4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	34
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

- 5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Экологические основы природопользования**
- Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества
- Тема 1.1. Природные ресурсы и рациональное природопользование
- Тема 1.2. Загрязнение окружающей среды
- Тема 1.3. Природоохранный потенциал
- Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования
- Тема 2.1. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
дисциплины ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности  
для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
Квалификации: Повар, кондитер  
Форма обучения - очная**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

- **знать:**

- основные понятия автоматизированной обработки информации;

- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

**4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	84
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	82
в том числе:	



практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## **5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

- Тема 1. Информация. Информационные процессы
- Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении предприятием
- Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ)
- Тема 4. Использование текстового редактора MS Word в профессиональной деятельности
- Тема 5. Использование электронной таблицы MS Excel в профессиональной деятельности
- Тема 6. Использование программы MS PowerPoint в профессиональной деятельности
- Тема 7. Настольные издательские системы
- Тема 8. Система управления базами данных Microsoft Access
- Тема 9. Использование глобальной сети интернет

**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**  
**дисциплины ОП.12 Основы предпринимательской деятельности**  
**для профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
**Квалификации: Повар, кондитер**  
**Форма обучения - очная**

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

**уметь:**

- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;
- анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;
- обосновывать ценовую политику;
- применять различные методы исследования рынка, выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;
- осуществлять планирование производственной деятельности: составлять бизнес-план на основе современных программных технологий;
- характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду;
- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- составлять пакет документов для открытия своего дела;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия;

- различать виды ответственности предпринимателей;
- анализировать финансовое состояние предприятия;
- рассчитывать рентабельность предпринимательской деятельности;

**знать:**

- историю возникновения и сущность предпринимательства;
- современные формы предпринимательской деятельности в России;
- маркетинг как основа исследования рыночных возможностей предпринимателя;
- место управления в предпринимательской деятельности, менеджмент;
- роль малого предпринимательства в развитии экономики и его организационно-экономические особенности;
- систему поддержки малого предпринимательства;
- основные экономические показатели деятельности малого предприятия;
- разработку бизнес-плана малого предприятия;
- формы сотрудничества малых предприятий с другими предприятиями;
- финансы и финансовые системы;
- банки и их роль в экономическом развитии предприятий;
- организацию финансирования предпринимательской деятельности и взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями;
- основные формы расчетов в предпринимательстве;
- учет, анализ финансово-хозяйственной деятельности и налогообложение;
- сущность внешнеэкономической деятельности и её государственное регулирование;
- международное экономическое сотрудничество;
- международную валютно-кредитную систему.

**4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	42
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

**5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Основы предпринимательской деятельности**

Раздел 1. Предпринимательство и его место в современной экономике.

Тема 1.1. История возникновения и сущность предпринимательства

Тема 1.2. Современные формы предпринимательской деятельности в России

Тема 1.3. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности.

Тема 1.4. Маркетинг как основа исследования рыночных возможностей предпринимателя

Тема 1.5. Место управления в предпринимательской деятельности. Менеджмент

Раздел 2. Экономика малого предприятия

Тема 2.1. Роль малого предпринимательства в развитии экономики и его организационно-экономические особенности

Тема 2.2. Система поддержки малого предпринимательства

Тема 2.3. Основные экономические показатели деятельности малого предприятия.

Тема 2.4. Разработка бизнес-плана малого предприятия

Тема 2.5. Формы сотрудничества малых предприятий с другими предприятиями

- Раздел 3. Финансы и расчеты в бизнесе  
Тема 3.1. Финансы и финансовая система  
Тема 3.2. Банки. Система Российских банков и ее роль в экономическом развитии предприятий  
Тема 3.3. Организация финансирования предпринимательской деятельности и взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями.  
Тема 3.4. Основные формы расчетов в предпринимательстве.  
Тема 3.5. Финансово-экономическая деятельность малого предприятия: учет, анализ финансово-хозяйственной деятельности и налогообложение  
Раздел 4. Внешнеэкономические связи и мировая экономика  
Тема 4.1. Сущность внешнеэкономической деятельности и её государственное регулирование  
Тема 4.2. Международное экономическое сотрудничество  
Тема 4.3. Международная валютно-кредитная система

**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**  
**дисциплины ОП.13 Эстетика и дизайн кулинарных и кондитерских изделий**  
**для профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
**Квалификации: Повар, кондитер**  
**Форма обучения - очная**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл в части общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

**уметь:**

- пользоваться нормативной и специальной литературой;
- органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- пользоваться инструментами для карвинга;
- создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- разрабатывать новые виды оформления;
- применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- проявлять свою творческую индивидуальность;

**знать:**

- основные понятия, виды дизайна;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- основы карвинга;
- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;

- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

#### 4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

#### 5. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 Эстетика и дизайн кулинарных и кондитерских изделий

Раздел 1. Эстетика и ее связь с оформлением кулинарной и кондитерской продукции

Тема 1.1. Композиция. Правила создания композиции в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

Тема 1.2. Дизайн. Выразительные средства дизайна, используемые в оформлении кулинарной и кондитерской продукции

Раздел 2. Искусство украшения блюд и кулинарных изделий

Тема 2.1. Инновационные технологии в кулинарии: кулинарный визаж

Тема 2.2. Способы оформления кулинарной продукции

Раздел 3. Искусство украшения кондитерских изделий

Тема 3.1. Популярные тенденции в декорировании кондитерской продукции

Тема 3.2. Способы отделки кондитерских изделий

#### АННОТАЦИЯ

#### К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

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

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

#### 1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов; процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

**2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**Иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;

- подготовке к работе;

- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей-грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями;

**знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- международные понятия и определения различных способов приготовления полуфабрикатов и названия полуфабрикатов;

**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, продуктов;
- минимизировать отходы, осуществлять экономический расход сырья;
- выполнять работы по приготовлению полуфабрикатов в соответствии с требованиями международных направлений в развитии кулинарии.

**4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>374</b>
<b>МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	34

<b>МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	110
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	92
в том числе:	
аудиторная самостоятельная работа	12
<b>Учебная практика</b>	108
<b>Производственная практика (по профилю специальности), (концентрированная практика)</b>	108
<b>Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена</b>	

## **5. Тематический план и содержание ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

МДК. 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

МДК. 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов

Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарной продукции

Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса.

Тема 3.1. Обработка мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов

Тема 3.3. Подготовка домашней птицы для приготовления кулинарной продукции. Подготовка утиной, гусиной печени

Тема 3.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы

УП.01.01. Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Виды работ:

Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок при приемке со склада.

Подготовка основных продуктов и дополнительных и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивание/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варки, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических санитарно-гигиенических режимов.

Определение готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

ПП.01.01. Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Виды работ:

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки), продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента (порционирования), (комплектования), сервировки и творческого оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований и безопасности готовой продукции. Упаковка готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечение требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно - гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
профессионального модуля **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**  
Квалификации: **Повар, кондитер**  
Форма обучения - очная

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

**2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

**Иметь практический опыт в:**

- 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;
- оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**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;
- физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи;



- международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания;
- способы организации питания, в том числе и диетического;

**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 применение пряностей и приправ;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями требованиями гостей;
- составлять меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая вегетарианские блюда.

**4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>664</b>
<b>МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	33
в том числе:	
аудиторная самостоятельная работа	2
<b>МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	214
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	186
в том числе:	
практические занятия	23
аудиторная самостоятельная работа	21
<b>Учебная практика</b>	144
<b>Производственная практика (по профилю специальности), (концентрированная практика)</b>	252
<b>Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена</b>	

**5. Тематический план и содержание ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

Тема 1.3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации изделий, закусок

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента  
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке  
Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

УП.02.01. Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды работ:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

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.

Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

ПП.02.01. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды работ:

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.

Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
для профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Квалификации: **Повар, кондитер**  
Форма обучения - очная

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий.

**2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи – требования к результатам освоения профессионального 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;
- читать технологические карты и работать с ними;

**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, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент пряностей и их применение

#### 4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>346</b>
<b>МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	32
в том числе:	
практические занятия	2
<b>МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	118
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	100
в том числе:	
аудиторная самостоятельная работа	12
<b>Учебная практика</b>	72
<b>Производственная практика (по профилю специальности), (концентрированная практика)</b>	108
<b>Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена</b>	

#### 5. Тематический план и содержание ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Раздел 2. Производственный цикл цехов

Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Тема 3.3. Производство закусок. Гарниры и соусы для холодных блюд и закусок

Тема 3.4. Холодные блюда и закуски из рыбы и мяса

Тема 3.5. Сложные холодные закуски

Тема 3.6. Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы сложного приготовления

Тема 3.7. Холодные блюда и закуски лечебного питания

УП.03.01. Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды работ:

Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.

Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивание/измерения, нарезки в ручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варки, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований безопасности готовой продукции.

Обеспечить температурный и временный режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

ПП.03.01. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Виды работ:

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки), продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента (порционирования), (комплектования), сервировки и творческого оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований и безопасности готовой продукции. Упаковка готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечение требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно - гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

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

для профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

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

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков.

**2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи – требования к результатам освоения профессионального 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 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.
- владеть техникой приготовления соусов к десертам;
- владеть техникой приготовления мороженого;

**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, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- технологию приготовления мороженого.

**4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>392</b>
<b>МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	30
в том числе:	
аудиторная самостоятельная работа	4
<b>МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	164

<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	142
в том числе:	
аудиторная самостоятельная работа	16
<b>Учебная практика</b>	72
<b>Производственная практика (по профилю специальности), (концентрированная практика)</b>	108
<b>Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена</b>	

## **5. Тематический план и содержание ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

МДК. 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

УП.04.01. Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Виды работ:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

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 (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

- мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

ПП.04.01. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Виды работ:

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания

(заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

**АННОТАЦИЯ**  
**К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**  
**профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к**  
**реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**  
**ассортимента**  
**для профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
**Квалификации: Повар, кондитер**  
**Форма обучения - очная**

**1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

**2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

**3. Цели и задачи – требования к результатам освоения профессионального 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.
- осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации низкокалорийных пирожных и тортов разнообразного ассортимента
- осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**уметь:**

- осуществлять приготовления низкокалорийных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- осуществлять разработку и адаптацию хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- владеть способами монтажа элементов декора;
- владеть техникой нанесения рисунков и надписей из шоколада;
- технологию приготовления низкокалорийных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
- методы разработку и адаптацию хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- способы монтажа элементов декора;
- технику нанесения рисунков и надписей из шоколада;

**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, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

**4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>702</b>
<b>МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	

<b>Объем образовательной программы</b>	36
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	32
в том числе:	
аудиторная самостоятельная работа	2
<b>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>	216
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося</b>	193
в том числе:	
аудиторная самостоятельная работа	17
<b>Учебная практика</b>	180
<b>Производственная практика (по профилю специальности), (концентрированная практика)</b>	252
<b>Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена</b>	

## **5. Тематический план и содержание ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.3. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

МДК.5.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий

Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции

Тема 1.2. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе

Тема 1.3. Приготовление глазури

Тема 1.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

Тема 1.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

Тема 1.6. Приготовление посыпок и крошки

Тема 1.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

Раздел 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.2. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

Раздел 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема 3.1. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, куврижек

Тема 3.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

Раздел 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Тема 4.1. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных пирожных

Тема 4.2. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных

УП.05.01. Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Виды работ:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

- мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

ПП.05.01. Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование



профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.