**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ ОПОП (ППКРС)**

**по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,

САНИТАРИИИ ГИГИЕНЫ

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

* основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 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

*Формируемые компетенции: ОК 01-11, ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1-5.5*

Содержание дисциплины

Раздел 1 Основы гигиены труда и производственной санитарии

Раздел 2**.** Основы физиологии и питания

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
* оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
* оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

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

* ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
* методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
* виды складских помещений и требования к ним;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

*Формируемые компетенции: ОК 01-11, ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1-5.5*

Содержание дисциплины

1. Классификация, потребительские свойства, химический состав и хранение пищевых продуктов
2. Товароведная характеристика зерномучных и плодоовощных товаров
3. Товароведная характеристика молочных товаров
4. Товароведная характеристика яичных и жировых товаров
5. Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов
6. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров
7. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

*Формируемые компетенции: ОК 01-11, ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1-5.5*

Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Раздел 3. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

*Формируемые компетенции: ОК 01-11, ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1-5.5*

Содержание дисциплины

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
* оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
* составлять товарный отчет за день;
* определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
* составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
* рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
* участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
* пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями;
* принимать оплату наличными деньгами;
* принимать и оформлять безналичные платежи;
* составлять отчеты по платежам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

*Формируемые компетенции: ОК 01-11, ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1-5.5*

Содержание дисциплины

1. Общая характеристика бухгалтерского учета
2. Ценообразование в общественном питании
3. Материальная ответственность. Инвентаризация
4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организациях
5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров организациями питания
6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.06 ОХРАНА ТРУДА

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
* использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
* участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
* проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
* вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

*Формируемые компетенции: ОК 01-11, ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1-5.5*

Содержание дисциплины

1. Правовые и организационные основы охраны труда
2. Техника безопасности

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Общие умения

* использовать языковые средства для общения (устные и письменные) 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;

Диалогическая речь

* 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.

Монологическая речь

* 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.

Письменная речь

* небольшой рассказ (эссе);
* заполнение анкет, бланков;
* написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование
* понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем:
* высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;
* отделять главную информацию от второстепенной;
* выявлять наиболее значимые факты;
* определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

* извлекать необходимую интересующую информацию;
* отделять главную информацию от второстепенной;
* использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

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

* профессиональную терминологию сферу индустрии питания, социально­культурные 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 существительные, его основные функции в предложении;
* имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
* артикли: определенный, неопределенный, нулевой;
* основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;
* употребление существительных без артикля;
* имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях по правилам, а также исключения;
* наречия в сравнительной и превосходной степенях;
* неопределенные наречия, производные от some, any, every;
* количественные местоимения much, many, few, a few, a little, little;
* глагол, понятие глагола- связки;
* образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

*Формируемые компетенции: ОК 01-11, ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1-5.5*

Содержание дисциплины

Раздел 1. Название продуктов питания и характеристики блюд

Раздел 2. Сервировка стола и обслуживание

Раздел 3. Обслуживание завтрак, обеда, ужина в зале ресторана, кафе, в баре, в номере гостиницы

Раздел 4. Диетическое питание

Раздел 5. Специальное обслуживание

Раздел 6.Кухни народов мира

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
* применять первичные средства пожаротушения;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их

реализации;

* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

*Формируемые компетенции: ОК 01-11, ПК 1.1.-1.4, 2.1-2.8, 3.1.-3.6, 4.1.-4.5, 5.1-5.5*

Содержание дисциплины

Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности

Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях

Раздел 3 Основы военной службы

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
* применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
* пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
* основы здорового образа жизни;
* условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
* средства профилактики перенапряжения.

*Формируемые компетенции: ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 08.*

Содержание дисциплины

1. Общая физическая подготовка (ППФП)
2. Спортивные игры
3. Легкая атлетика

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.10 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* составлять документы для регистрации индивидуального предпринимателя, малого предприятия;
* разрабатывать бизнес-план малого предприятия;
* определять целесообразность получения банковского кредита;
* рассчитывать экономические показатели деятельности предприятия;
* планировать и организовывать работу коллектива исполнителей;
* заполнять документы по учету хозяйственной деятельности индивидуального предпринимателя, малого предприятия;

По рекомендации работодателей сформированы дополнительные умения (вариативная часть ОП):

* соблюдать деловую и профессиональную этику в предпринимательской деятельности.

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

* формы предпринимательской деятельности в соответствии с Гражданским кодексом РФ;
* содержание процедуры регистрации индивидуального предпринимателя, других форм малого предпринимательства;
* права и обязанности индивидуального предпринимателя;
* сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска;
* основные экономические показатели деятельности предприятия;
* назначение, структуру и содержание бизнес-плана;
* формы сотрудничества малых предприятий с другими предприятиями;
* формы расчетов в предпринимательстве;
* содержание отчетности индивидуального предпринимателя, других субъектов малого предпринимательства;
* основные элементы культуры предпринимательской деятельности и корпоративной культуры;

По рекомендации работодателей сформированы дополнительные знания (вариативная часть ОП):

* составляющие коммерческой тайны.

*Формируемые компетенции: ОК 01- 04, 09-11.*

Содержание дисциплины

Раздел 1. Предпринимательская деятельность

1. Теоретические основы предпринимательской деятельности
2. Основы построения оптимальной структуры предпринимательской деятельности
3. Предпринимательский риск
4. Бизнес-план малого предприятия
5. Затраты и финансовые результаты предпринимательской деятельности
6. Налогообложение
7. Взаимодействие предпринимательских структур с кредитными организациями
8. Деловая этика и культура предпринимательства
9. Коммерческая тайна
10. Антикоррупционная политика в сфере предпринимательской деятельности

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

ОП.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

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

* выполнять упражнения по рисованию;
* рисовать различного вида орнамент;
* рисовать с натуры предметы геометрической формы;
* рисовать фрукты и овощи;
* рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
* рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
* выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
* выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.

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

* технику рисунка и ее многообразие;
* технику выполнения рисунка с натуры;
* технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
* композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
* законы композиции, выразительные средства композиции;
* композицию тортов;
* технику лепки элементов украшения для тортов;
* технику лепки макетов различной формы.

*Формируемые компетенции: ОК 01-03, дПК 11.01-11.02*

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы рисования

Раздел 2. Основы лепки

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

В результате обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

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

**умения:**

* 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.

знания:

* требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
* требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
* ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
* способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

В результате обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

* подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
* оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведении расчетов с потребителями.

**умения:**

* подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знания:

* требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
* ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО

АССОРТИМЕНТА

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

В результате 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.

умения:

* 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

знания:

* 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.

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

В результате обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

* подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
* порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведении расчетов с потребителями

**умения:**

* рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знания:

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
* правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ.05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

* подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
* приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
* подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
* порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
* ведении расчетов с потребителями

**умения:**

* рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**знания:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
* правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Содержание обучения по профессиональному модулю

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

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.