

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение

Учебная дисциплина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- различать загрязнения;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

- составить план действия.
- определять необходимые ресурсы.
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- реализовать составленный план.
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- определять задачи поиска информации
- определять необходимые источники информации
- планировать процесс поиска
- структурировать получаемую информацию
- выделять наиболее значимое в перечне информации
- оценивать практическую значимость результатов поиска
- оформлять результаты поиска
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- организовывать работу коллектива и команды
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- излагать свои мысли на государственном языке
- оформлять документы
- описывать значимость своей профессии
- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- соблюдать нормы экологической безопасности
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- использовать современное программное обеспечение
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиология основных пищевых продуктов;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
- методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- структуру плана для решения задач.
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- приемы структурирования информации
- формат оформления результатов поиска информации
- содержание актуальной нормативно-правовой документации
- современная научная и профессиональная терминология
- возможные траектории профессионального развития и самообразования
- психологию коллектива

- психологию личности
- основы проектной деятельности
- особенности социального и культурного контекста
- правила оформления документов.
- сущность гражданско-патриотической позиции
- общечеловеческие ценности
- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- пути обеспечения ресурсосбережения.
- современные средства и устройства информатизации
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- особенности произношения
- правила чтения текстов профессиональной направленности

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение

Учебная дисциплина Основы товароведения продовольственных товаров является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- составить план действия.
- определять необходимые ресурсы.
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- реализовать составленный план.
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- определять задачи поиска информации
- определять необходимые источники информации
- планировать процесс поиска

- структурировать получаемую информацию
- выделять наиболее значимое в перечне информации
- оценивать практическую значимость результатов поиска
- оформлять результаты поиска
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- организовывать работу коллектива и команды
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- излагать свои мысли на государственном языке
- оформлять документы
- описывать значимость своей профессии
- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- соблюдать нормы экологической безопасности
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- использовать современное программное обеспечение
- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы
- уметь участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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

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

поступающих со склада и от поставщиков;

–актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

–основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

–алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

–методы работы в профессиональной и смежных сферах.

–структуру плана для решения задач.

–порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

–номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

–приемы структурирования информации

–формат оформления результатов поиска информации

–содержание актуальной нормативно-правовой документации

–современная научная и профессиональная терминология

–возможные траектории профессионального развития и самообразования

–психологию коллектива

–психологию личности

–основы проектной деятельности

–особенности социального и культурного контекста

–правила оформления документов.

–сущность гражданско-патриотической позиции

–общечеловеческие ценности

–правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

–правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

–основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

–пути обеспечения ресурсосбережения.

–зсовременные средства и устройства информатизации

–порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

–правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

–основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

–лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

–особенности произношения

–правила чтения текстов профессиональной направленности

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Техническое оснащение и организация рабочего места является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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,
- **уметь** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты,
- **уметь** подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- **уметь** составить план действия.
- **уметь** определять необходимые ресурсы.
- **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- **уметь** реализовать составленный план.
- **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- **уметь** определять задачи поиска информации
- **уметь** определять необходимые источники информации
- **уметь** планировать процесс поиска

- **уметь** структурировать получаемую информацию
- **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
- **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
- **уметь** оформлять результаты поиска
- **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- **уметь** организовывать работу коллектива и команды
- **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
- **уметь** оформлять документы
- **уметь** описывать значимость своей профессии
- **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- **уметь** использовать современное программное обеспечение
- **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
- **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- **знать** классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования,
- **знать** принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации,
- **знать** правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции,
- **знать** способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции,
- **знать** правила электробезопасности, пожарной безопасности,
- **знать** правила охраны труда в организациях питания

- **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
- **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- **знать** структуру плана для решения задач.
- **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- **знать** приемы структурирования информации
- **знать** формат оформления результатов поиска информации

- **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации
- **знать** современная научная и профессиональная терминология
- **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования
- **знать** психологию коллектива
- **знать** психологию личности
- **знать** основы проектной деятельности
- **знать** особенности социального и культурного контекста
- **знать** правила оформления документов.
- **знать** сущность гражданско-патриотической позиции
- **знать** общечеловеческие ценности
- **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
- **знать** современные средства и устройства информатизации
- **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- **знать** основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- **знать** особенности произношения
 - **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- **уметь** ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- **уметь** определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- **уметь** применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- **уметь** применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- **уметь** защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;
- **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- **уметь** составить план действия.
- **уметь** определять необходимые ресурсы.
- **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- **уметь** реализовать составленный план.
- **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- **уметь** определять задачи поиска информации

- **уметь** определять необходимые источники информации
- **уметь** планировать процесс поиска
- **уметь** структурировать получаемую информацию
- **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
- **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
- **уметь** оформлять результаты поиска
- **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- **уметь** организовывать работу коллектива и команды
- **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
- **уметь** оформлять документы
- **уметь** описывать значимость своей профессии
- **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- **уметь** использовать современное программное обеспечение
- **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
- **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- **знать** принципы рыночной экономики;
- **знать** организационно-правовые формы организаций;
- **знать** основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- **знать** способы ресурсосбережения в организации,
- **знать** понятие, виды предпринимательства,
- **знать** виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации,
- **знать** нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения ,

- **знать** основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения,
- **знать** формы и системы оплаты труда,
- **знать** механизм формирования заработной платы
- **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
- **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- **знать** структуру плана для решения задач.
- **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- **знать** приемы структурирования информации
- **знать** формат оформления результатов поиска информации

- **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации
- **знать** современная научная и профессиональная терминология
- **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования
- **знать** психологию коллектива
- **знать** психологию личности
- **знать** основы проектной деятельности
- **знать** особенности социального и культурного контекста
- **знать** правила оформления документов.
- **знать** сущность гражданско-патриотической позиции
- **знать** общечеловеческие ценности
- **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
- **знать** современные средства и устройства информатизации
- **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- **знать** основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

- **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- **знать** особенности произношения
- **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Основы калькуляции и учета является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания,
- **уметь** составлять товарный отчет за день,
- **уметь** определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья,
- **уметь** составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами,
- **уметь** рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки,
- **уметь** участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве,
- **уметь** пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями,
- **уметь** принимать оплату наличными деньгами,
- **уметь** принимать и оформлять безналичные платежи,
- **уметь** составлять отчеты по платежам;
- **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- **уметь** составить план действия.
- **уметь** определять необходимые ресурсы.

- **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- **уметь** реализовать составленный план.
- **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- **уметь** определять задачи поиска информации
- **уметь** определять необходимые источники информации
- **уметь** планировать процесс поиска
- **уметь** структурировать получаемую информацию
- **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
- **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
- **уметь** оформлять результаты поиска
- **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- **уметь** организовывать работу коллектива и команды
- **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
- **уметь** оформлять документы
- **уметь** описывать значимость своей профессии
- **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- **уметь** использовать современное программное обеспечение
- **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
- **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- **знать** виды учета, требования, предъявляемые к учету,
- **знать** задачи бухгалтерского учета,
- **знать** предмет и метод бухгалтерского учета,
- **знать** элементы бухгалтерского учета;
- **знать** принципы и формы организации бухгалтерского учета

- **знать** особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- **знать** основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- **знать** формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- **знать** требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- **знать** права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- **знать** понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- **знать** понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- **знать** сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- **знать** правила документального оформления движения материальных ценностей;
- **знать** источники поступления продуктов и тары;
- **знать** правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,
- **знать** реализованных и отпущенных товаров;
- **знать** методику осуществления контроля за товарными запасами;
- **знать** понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- **знать** методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- **знать** понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- **знать** порядок оформления и учета доверенностей;
- **знать** ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- **знать** правила торговли;
- **знать** виды оплаты по платежам;
- **знать** виды и правила осуществления кассовых операций;
- **знать** правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- **знать** правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
- **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

- **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- **знать** структуру плана для решения задач.
- **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- **знать** приемы структурирования информации
- **знать** формат оформления результатов поиска информации

- **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации
- **знать** современная научная и профессиональная терминология
- **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования
- **знать** психологию коллектива
- **знать** психологию личности
- **знать** основы проектной деятельности
- **знать** особенности социального и культурного контекста
- **знать** правила оформления документов.
- **знать** сущность гражданско-патриотической позиции
- **знать** общечеловеческие ценности
- **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
- **знать** современные средства и устройства информатизации
- **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- **знать** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- **знать** особенности произношения
- **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Охрана труда является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

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,
- **уметь** использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- **уметь** участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности,
- **уметь** проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ,
- **уметь** вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- **уметь** составить план действия.
- **уметь** определять необходимые ресурсы.
- **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- **уметь** реализовать составленный план.
- **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- **уметь** определять задачи поиска информации

- **уметь** определять необходимые источники информации
- **уметь** планировать процесс поиска
- **уметь** структурировать получаемую информацию
- **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
- **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
- **уметь** оформлять результаты поиска
- **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- **уметь** организовывать работу коллектива и команды
- **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
- **уметь** оформлять документы
- **уметь** описывать значимость своей профессии
- **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- **уметь** использовать современное программное обеспечение
- **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
- **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
 - **знать** законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации,
 - **знать** обязанности работников в области охраны труда,
 - **знать** фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда,
 - **знать** возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом),
 - **знать** порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности,

- **знать** порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
- **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
- **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.
- **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- **знать** структуру плана для решения задач.
- **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
- **знать** приемы структурирования информации
- **знать** формат оформления результатов поиска информации

- **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации
- **знать** современная научная и профессиональная терминология
- **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования
- **знать** психологию коллектива
- **знать** психологию личности
- **знать** основы проектной деятельности
- **знать** особенности социального и культурного контекста
- **знать** правила оформления документов.
- **знать** сущность гражданско-патриотической позиции
- **знать** общечеловеческие ценности
- **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
- **знать** современные средства и устройства информатизации
- **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- **знать** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

- **знать** особенности произношения
- **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Иностранный язык в профессиональной деятельности является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

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

- **уметь** делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- **уметь** кратко передавать содержание полученной информации;
- **уметь** в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность;
- **уметь** написать небольшой рассказ (эссе);
- **уметь** заполнять анкеты, бланки;
- **уметь** написать тезисы, конспект сообщения, в том числе на основе работы с текстом;
- **уметь** понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
- **уметь** понимать высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения;
- **уметь** отделять главную информацию от второстепенной при аудировании;
- **уметь** выявлять наиболее значимые факты;
- **уметь** определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию;
- **уметь** извлекать необходимую, интересующую информацию при чтении;
- **уметь** отделять главную информацию от второстепенной при чтении;
- **уметь** использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- **знать** профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- **знать** лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- **знать** простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- **знать** предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
- **знать** имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- **знать** артикль: определенный, неопределенный, нулевой, основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля, употребление существительных без артикля;
- **знать** имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
- **знать** наречия в сравнительной и превосходной степенях;

- **знать** неопределенные наречия, производные от *some, any, every*;
- **знать** количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*;
- **знать** глагол, понятие глагола-связки;
- **знать** образование и употребление глаголов в *Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect*.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- **уметь** предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- **уметь** использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- **уметь** применять первичные средства пожаротушения;
- **уметь** ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- **уметь** применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- **уметь** владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- **уметь** оказывать первую помощь пострадавшим;
- **уметь** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- **уметь** правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- **уметь** составить план действия.

- **уметь** определять необходимые ресурсы.
- **уметь** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- **уметь** реализовать составленный план.
- **уметь** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- **уметь** определять задачи поиска информации
- **уметь** определять необходимые источники информации
- **уметь** планировать процесс поиска
- **уметь** структурировать получаемую информацию
- **уметь** выделять наиболее значимое в перечне информации
- **уметь** оценивать практическую значимость результатов поиска
- **уметь** оформлять результаты поиска
- **уметь** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- **уметь** выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- **уметь** организовывать работу коллектива и команды
- **уметь** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- **уметь** излагать свои мысли на государственном языке
- **уметь** оформлять документы
- **уметь** описывать значимость своей профессии
- **уметь** презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** соблюдать нормы экологической безопасности
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
- **уметь** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- **уметь** использовать современное программное обеспечение
- **уметь** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- **уметь** понимать тексты на базовые профессиональные темы
- **уметь** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- **уметь** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- **уметь** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- **уметь** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- **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;

– **знать** основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

– **знать** основы военной службы и обороны государства;

– **знать** - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;

– **знать** меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– **знать** организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

– **знать** основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

– **знать** область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– **знать** порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

- **знать** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

– **знать** основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

– **знать** алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

– **знать** методы работы в профессиональной и смежных сферах.

– **знать** структуру плана для решения задач.

– **знать** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

– **знать** номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

– **знать** приемы структурирования информации

– **знать** формат оформления результатов поиска информации

– **знать** содержание актуальной нормативно-правовой документации

– **знать** современная научная и профессиональная терминология

– **знать** возможные траектории профессионального развития и самообразования

– **знать** психологию коллектива

– **знать** психологию личности

– **знать** основы проектной деятельности

– **знать** особенности социального и культурного контекста

– **знать** правила оформления документов.

– **знать** сущность гражданско-патриотической позиции

- **знать** общечеловеческие ценности
- **знать** правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
 - **знать** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
 - **знать** основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
 - **знать** пути обеспечения ресурсосбережения.
 - **знать** современные средства и устройства информатизации
 - **знать** порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
 - **знать** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
 - **знать** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
 - **знать** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
 - **знать** особенности произношения
 - **знать** правила чтения текстов профессиональной направленности

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Физическая культура является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

В результате освоения дисциплины, 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,
- **знать** основы здорового образа жизни.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРОФЕССИОНАЛА

Рабочая программа учебной дисциплины Общие компетенции профессионала разработана на основе Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 15.06.2018 № 16/1846).

Учебная дисциплина реализуется в рамках общепрофессионального цикла программ подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Общие компетенции профессионала является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

В результате освоения обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере работы с информацией:

- указания фрагмента(-ов) источника, содержащих информацию, необходимую для решения задачи деятельности;
- выделения из избыточного набора источников, содержащих информацию, необходимую для решения задачи деятельности;
- извлечения информации по одному заданному основанию из одного или нескольких источников, содержащих избыточную в отношении задачи информационную информацию;
- систематизации информации в рамках заданной простой структуры;
- формулирования содержащегося в источнике информации вывода по заданному вопросу;
- формулирования содержащихся в источнике аргументов, обосновывающих заданный вывод.

В результате освоения раздела I обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере самоорганизации и самоуправления:

- анализа рабочей ситуации с указанием на ее соответствие \ несоответствие эталонной ситуации;
- определения на основе заданного алгоритма деятельности ресурсов, необходимых для ее выполнения;
- оценки продукта (своей) деятельности по эталону (эталонным параметрам).

В результате освоения обучающийся должен получить и проанализировать опыт практической деятельности в сфере коммуникации:

- создания стандартного продукта письменной коммуникации на основе заданной бланковой формы;
- извлечения из устной речи (монолога, диалога, дискуссии) основного (общего) содержания фактической информации по заданным основаниям;
- произнесения монолога в соответствии с заданной целью коммуникации перед заданной целевой аудиторией;
- работы в группе в соответствии с заданной процедурой и по заданным вопросам.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РЫНОК ТРУДА И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КАРЬЕРА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Рынок труда и профессиональная карьера является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений, включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- уметь** давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- уметь** аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- уметь** составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;
- уметь** составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- уметь** применять основные планы ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- уметь** оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;
- уметь** корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- уметь** задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- уметь** объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- уметь** формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном определенном направлении;
- уметь** давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- знать** основные термины и понятия рынка труда;
- знать** сущность и значение рынка труда;
- знать** оценку значимости избранной специальности;
- знать** порядок оформления резюме;
- знать** основные правила ведения переговоров с работодателем;
- знать** основные термины и понятия рынка труда;
- знать** критерии сравнительного анализа информации для принятия решения о трудоустройстве;
- знать** причины построения карьеры;
- знать** внутренние ресурсы для профессионального роста;
- знать** оценку действий работодателя и работника.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Основы предпринимательства является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений, включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **уметь** применять правила предпринимательства;
- **уметь** поддерживать деловую репутацию;
- **уметь** налаживать контракт с партнерами;
- **уметь** организовывать рабочее место.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- **знать** виды и функции предпринимательства;
- **знать** формы собственности;
- **знать** виды договоров;
- **знать** бизнес планирование;
- **знать** культуру предпринимательства

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1569.

Рабочая программа является частью программы подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

Учебная дисциплина Основы национальной кухни является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений (включенная в образовательную программу за счет часов вариативной части учебных циклов).

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен

уметь:

- распознавать кухню той или иной страны;
- выявлять принадлежность блюда к той или иной кухне мира;

знать:

- эволюцию способов приготовления блюд;
- особенности питания народов стран мира;
- особенности национальных кухонь разных народов;
- технические приемы изготовления национальных блюд;
- обычаи и обряды при приеме пищи в разных странах, у разных народов.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569. Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитера части освоения основного вида деятельности - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами,

- распознавать недоброкачественные продукты,
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента,
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи,
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ,
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья;

знать:

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569. Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитера части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
9. Профессиональный модуль реализуется в том числе с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), технологий дистанционного обучения (ДОТ).

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам

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

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569. Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитера части освоения основного вида деятельности-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,

приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

уметь:

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569. Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитера части освоения основного вида деятельности-приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.
- 2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- 3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

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

уметь:

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

знать:

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г., №1569. Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитера части освоения основного вида деятельности-приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

– выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать:

– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении