

АННОТАЦИИ НА РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

Структура рабочей программы учебной дисциплины:

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

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;

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

знать:

– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

– способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

– правила электробезопасности, пожарной безопасности;

– правила охраны труда в организациях питания.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ;

знать:

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

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 01-10.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.05. Основы калькуляции и учета

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары 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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.06. Охрана труда

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 1-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

Общие умения

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

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;
- понимать 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.

знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;

– наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;

– количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;

– глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 1-5, 9-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.08. Безопасность жизнедеятельности

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

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;

знать:

– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе, в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

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

– основы военной службы и обороны государства;

– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

– способы защиты населения от оружия массового поражения;

– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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

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

– порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 01-10, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

Аннотация на рабочую программу учебной дисциплины ОП.09. Физическая культура

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

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;

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 01-11.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по учебной дисциплине проводится в форме зачета.

АННОТАЦИИ НА РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Структура рабочей программы профессионального модуля:

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации программы профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)

Аннотация на рабочую программу профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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, филировании, 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;

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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, ПК 1.1-1.4.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена по модулю.

Аннотация на рабочую программу профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- в оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- в ведении 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, ПК 2.1-2.8.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена по модулю.

Аннотация на рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов,

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, ПК 3.1-3.6.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена по модулю.

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- в упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- в ведении 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, 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 дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, ПК 4.1-4.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена по модулю.

**Аннотация на рабочую программу профессионального модуля
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

Рабочая программа профессионального модуля является частью ОП СПО в соответствии ФГОС по профессии.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

- в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- в 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.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к овладению общими и профессиональными компетенциями: ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 09, 10, ПК 5.1-5.5.

Сформированы личностные результаты: ЛР 7, ЛР 8, ЛР 17, ЛР 33, ЛР 34, ЛР 38, ЛР 37 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23

Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена по модулю.

