

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Хабаровский торгово-экономический техникум»



Утверждаю

Директор КГБ ПОУ ХТЭТ

В.В.Корсаков

## **АННОТАЦИИ**

**рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### **Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины**

<b>Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Основы философии»</b>	
Цели освоения дисциплины	Формирование у студентов представлений о философии как специфической знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина обязательная для изучения общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, которая направлена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения. Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции.
Формируемые компетенции	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9
Содержание дисциплины	Структура курса состоит из двух частей: исторической и теоретической. Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ. Теоретический раздел курса включает в себя основные проблемы бытия и познания, а также социальной философии.

### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «История»**

Цели освоения дисциплины	Овладение студентами знаниями в области истории предполагает: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, а также на семинарских занятиях, способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции
Место дисциплины в учебном плане	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Основной формой реализации программы по истории являются лекции. При изучении курса истории используется зачетная система контроля знаний студентов, что стимулирует и активизирует их самостоятельную работу.
Формируемые компетенции	ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ОК-9.
Содержание дисциплины	Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.: - основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- культурное развитие народов Советского Союза и русская культура; Внешняя политика СССР;</li> <li>- отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира»;</li> <li>- дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</li> </ul> <p>Россия и мир на рубеже XX–XXI веков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постсоветское пространство в 90-е гг. XX века;</li> <li>- Российская Федерация в планах международных организаций;</li> <li>- укрепление влияния России на постсоветском пространстве;</li> <li>- внутренняя политика России на Северном Кавказе;</li> <li>- Россия и мировые интеграционные процессы;</li> <li>- развитие культуры в России;</li> <li>- идеи «политкультурности» и молодежные экстремистские движения;</li> <li>- перспективы развития РФ в современном мире;</li> <li>- инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике;</li> <li>- развитие культуры в РФ;</li> <li>- глобализация и ее последствия, международные отношения;</li> <li>- международный терроризм как социально-политическое явление.</li> </ul>
--	--

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	<p>Развитие иноязычной коммуникативной компетенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме);</li> <li>- увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение;</li> <li>- совершенствование коммуникативных умений понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые профессиональные темы; строить простые высказывания о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на профессиональные темы; переводить профессионально ориентированные тексты.</li> </ul>
Место дисциплины в учебном плане	<p>Данная дисциплина относится к обязательной части Общего гуманитарного и социально-экономического цикла. Иностранный язык в профессиональной деятельности является важнейшим элементом общей и профессиональной культуры специалиста, данная дисциплина направлена на формирования конкурентоспособной личности будущего специалиста.</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК2, ОК 3, ОК 5, ОК-9, ОК10.</p>
Содержание дисциплины	<p>Дисциплина включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вводно-коррекционный курс.</li> <li>- Развивающий курс.</li> <li>- Освоение иностранного языка в области профессиональной</li> </ul>

	<p>деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания».</p> <p>Содержит лексико-грамматический материала по специальности, необходимый для профессионального общения; различные виды речевой деятельности и формы речи; источники профессиональной информации на иностранном языке.</p>
--	---

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Физическая культура»**

Цели освоения дисциплины	<p>Научить обучающихся использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 8
Содержание дисциплины	<p>Основы формирования физической культуры личности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента;</li> <li>- социально-биологические основы физической культуры и спорта - правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм;</li> <li>- правила соревнований по изучаемым видам спорта</li> <li>- основные элементы техники изучаемых двигательных действий.</li> </ul>

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Психология общения»**

Цели освоения дисциплины	<p>Дать понятие о взаимосвязи общения и деятельности;</p> <p>Изучить: цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;</p> <p>источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;</p> <p>приемы саморегуляции в процессе общения; применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; способствовать развитию речи и мышления студентов на межпредметной основе, с учетом принципа профессиональной направленности преподавания дисциплин.</p>
Место	Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-

дисциплины в учебном плане	экономический цикл вариативной части учебного плана.
Формируемые компетенции	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК-9
Содержание дисциплины	Рабочая программа знакомит обучающихся с определенными понятиями и основными терминами и принципами общения формами делового общения и их характеристиками. Изучает: конфликты, эмоциональное реагирование в конфликтах и методы саморегуляции; общие сведения об этической культуре.

## Математические и общие естественно-научные дисциплины

### Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Химия»

Цели освоения дисциплины	Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химических веществами. Применять полученные знания и умения при решении задач в профессиональной деятельности.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу (ЕН.00)
Формируемые компетенции	ОК 1- 10, ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3,2-3.7, ПК 4.2-4,6, ПК 5.2-5.6
Содержание дисциплины	Физическая химия: Основные понятия и законы термодинамики. Агрегатные состояния веществ. Химическая кинетика и катализ. Свойства растворов. Поверхностные явления Коллоидная химия: Дисперсные системы. Коллоидные растворы. Грубодисперсные Системы. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения. Аналитическая химия: Качественный анализ. Классификация катионов и анионов. Количественный анализ. Физико-химические методы анализа

### Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Цели освоения дисциплины	Научить анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической
--------------------------	---

	безопасности. Применять полученные знания и умения при решении задач в профессиональной деятельности.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к математическому и общему естественнонаучному циклу (ЕН.00)
Формируемые компетенции	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11 ПК 6.3-6.4
Содержание дисциплины	Дисциплина состоит из разделов: Особенности взаимодействия природы и общества. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Правовые и социальные вопросы природопользования.

### *Общепрофессиональные дисциплины*

#### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов практический опыт: -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации продукции общественного питания;
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в общепрофессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК07, ОК 09, ОК 10
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины охватывает изучение следующих разделов: Морфология и физиология микробов. Основы физиологии питания. Гигиена и санитария в организациях питания.

#### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у студентов умения и навыки определять наличие запасов и расхода сырья и продуктов; оценивать условия хранения сырья и состояние продуктов и запасов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов;
Место	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам

дисциплины в учебном плане	и входит в общепрофессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК07, ОК 09, ОК 10
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины охватывает изучение студентами следующих вопросов: Классификация продовольственных товаров. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, зерновых товаров, молочных товаров, рыбы, рыбных продуктов, мяса, мясных продуктов, яичных продуктов, пищевых жиров, кондитерских и вкусовых товаров. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Техническое оснащение организаций питания»**

Цели освоения дисциплины	Обучить рациональному подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов в соответствии с потребностью производства. Формировать знания по безопасной эксплуатации технологического оборудования организаций общественного питания, с учетом установленных требований;
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК07, ОК 09, ОК 10
Содержание дисциплины	Дисциплина содержит лекционные и практические занятия по разделам: Механическое оборудование. Тепловое оборудование. Холодильное оборудование. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Организация обслуживания»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать практический опыт по организации обслуживания и выполнению всех видов работ по обслуживанию в организациях общественного питания в соответствии с характером, типом и классом организации.
Место дисциплины в учебном плане	Общепрофессиональная дисциплина общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОК-10, ОК 11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины охватывает изучение следующих вопросов: Услуги общественного питания и требования к ним; торговые помещения организаций питания; столовая посуда, приборы, столовое белье; информационное обеспечение процесса обслуживания; этапы организации обслуживания; организация процесса обслуживания в

	зале; правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков; обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания.
--	---

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Цели освоения дисциплины	Научить рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приёмы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.
Место дисциплины в учебном плане	Общепрофессиональная дисциплина общепрофессионального цикла.
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
Содержание дисциплины	Изучение дисциплины состоит из теоретических и практических занятий по разделам: Основы экономики. Основы предпринимательства и бизнес-планирования. Основы менеджмента. Основы маркетинга.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Правовые основы профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов, знания о своих правах в соответствии с действующим законодательством, умение защищать их в своей жизни и будущей профессиональной деятельности. Реализация этих знаний и требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья студентов, а в будущей профессиональной деятельности - их успешный труд.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в общепрофессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК07, ОК 09, ОК 10 ПК 6.1-6.4
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины включает разделы: Основные положения Конституции РФ. Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Основы трудового права. Административные правонарушения и административная ответственность.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной  
деятельности»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов практический опыт по работе с информационными технологиями.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам и входит в общепрофессиональный цикл.



учебном плане	
Формируемые компетенции	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.4
Содержание дисциплины	Автоматизированная обработка информации. Теоретические основы информационных технологий. Методы сбора, обработки, передачи и накопления информации. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Охрана труда»**

Цели освоения дисциплины	Соблюдение правил охраны труда, по основам нормативно - правового регулирования охраны труда в организациях общественного питания.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.4
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины включает разделы: Нормативно - правовая база охраны труда. Условия труда на предприятиях общественного питания. Электробезопасность и пожарная безопасность. Требования безопасности к производственному оборудованию.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Безопасность жизнедеятельности»**

Цели освоения дисциплины	Научить студентов организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-9, ОК-10.
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины включает разделы: Гражданская оборона Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. Основы военной службы.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Планирование карьеры, способы поиска работы и трудоустройства»**

Цели освоения дисциплины	Целью изучения программы является формирование у обучающихся базовых знаний и умений профессионального самоопределения на рынке труда, выбора эффективных моделей поиска работы и методов адаптации
--------------------------	---

	на рабочем месте
Место дисциплины в учебном плане	Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-6, ОК-8, ПК Выбор эффективных моделей поиска работы и методов адаптации на рабочем месте
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины включает вопросы: Источники трудового права. Трудовые правоотношения. Система трудового законодательства. Понятие «рынок труда». Конкуренция на рынке труда. Отраслевая структура занятости в Хабаровске. Типы и виды профессиональной деятельности. Понятие «конкурентоспособность профессии». Профессионально важные качества личности.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Бухгалтерский учет в общественном питании»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать в процессе изучения умения использовать данные бухгалтерского учёта и отчётности в профессиональной деятельности; составлять первичную документацию; составлять калькуляцию цен; составлять счета-фактуры, накладные на отпуск готовой продукции, составлять инвентаризационные ведомости по результатам инвентаризации; рассчитывать потребность сырья на день; оформлять табель рабочего времени, вести расчет заработной платы, рассчитывать удержания из заработной платы; оформлять кассовые документы.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится общепрофессиональным дисциплинам и входит в общепрофессиональный цикл. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8 ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК Ориентироваться в нормативных документах. Формировать свободные рыночные цены на собственную продукцию, товары и услуги реализуемые населению. ПК. Проводить учет расходов, доходов и финансовых результатов. Составлять финансово-отчетные документы.
Содержание дисциплины	Охватывает изучение студентами следующих вопросов: Общая характеристика бухгалтерского учета. Нормативное регулирование бухгалтерского учета. Документация и инвентаризация. Ценообразование в предприятиях общественного питания. Учет сырья, товаров в кладовых предприятиях общественного питания. Учет сырья на производстве и реализации готовой продукции общественного питания. Учет товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети. Учет расчетов по оплате труда. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов. Учет доходов, расходов и финансового результата.

***Профессиональные модули***

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**МДК. 01.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации  
кулинарных полуфабрикатов**

Цели освоения профессионального модуля	В результате освоения профессионального модуля студент должен: Иметь практический опыт в разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 10, ПК 1.1 ,ПК-1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
Содержание профессионального модуля	Междисциплинарный курс 01.01 содержит темы: - Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. - Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.

**МДК 01.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных  
полуфабрикатов**

Цели освоения профессионального модуля	Научить студентов осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые	ОК 1- 7, ОК 9- 10, ПК 1.1-1.4

компетенции	
Содержание профессионального модуля	<p>Междисциплинарный курс 01.02 содержит темы:</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</p> <p>Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.</p> <p>Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Обработка, подготовка мяса диких животных.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Обработка и подготовка пернатой дичи.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>

### УП 01.01. Учебная практика

Цели освоения учебной практики	Формировать умения по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Место учебной практики в учебном плане	Учебная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 10, ПК 1.1-1.4.
Содержание учебной практики	<p>В период учебной практика студенты изучают виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов , организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов.</li> <li>- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации</li> </ul>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</li> <li>- Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>- Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> </ul>
--	--

### **ПП 01.02. Производственная практика**

Цели освоения учебной практики	Формировать умения по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Место учебной практики в учебном плане	Производственная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 10, ПК 1.1-1.4.
Содержание	На производственной практике студенты выполняют следующие

<p>производственной практики</p>	<p>виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивают органолептическим способом качество и соответствие сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов по технологическим требованиям.</li> <li>- Оформляют заявки на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>- Проводят уборку рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>- Обрабатывают различными способами редкие и экзотические виды овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>- Формуют, готовят различными методами отдельные компоненты и полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>- Подготавливают к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционируют (комплектуют), упаковывают для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>- Организуют хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> <li>- Оценивают качество выполнения задания (заказа), безопасность оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>- Консультируют потребителей, оказывают им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживают визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос.</li> </ul>
----------------------------------	---

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**МДК 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

<p>Цели освоения профессионального модуля.</p>	<p>Освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.</p>
<p>Место МДК в учебном плане</p>	<p>Междисциплинарный курс принадлежит профессиональному модулю, который относится к профессиональному циклу</p>

Формируемые компетенции	ОК 1-7,9-11 ПК 2.1- 2.8
Содержание профессионального модуля	<p>Междисциплинарный курс 02.01 содержит темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.</li> <li>- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</li> <li>- Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</li> <li>- Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.</li> </ul>

**МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Цели освоения профессионального модуля	Освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс принадлежит профессиональному модулю, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1-7,9-11 ПК 2.1- 2.8
Содержание профессионального модуля	<p>Междисциплинарный курс 02.02 содержит темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</li> </ul>

**УП 02.01. Учебная практика**

Цели освоения	Формировать умения по организации и ведению процессов
---------------	---

учебной практики	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Место учебной практики в учебном плане	Учебная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 2.1-2.8.
Содержание учебной практики	<p>В период учебной практике студенты осваивают виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>- Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</li> </ul>
--	--

### ПП 02.01 Производственная практика

Цели освоения производственной практики	Формирование умений и навыков по организация и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Место производственной практики в учебном плане	Производственная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1-10, ПК 2.1-2.8
Содержание производственной практики	На производственной практике студенты выполняют следующие виды работ: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>- Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>- Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>- Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</li> <li>- Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>- Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</li> <li>- Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ul>
--	--

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

**ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.**

Цели освоения профессионального модуля	Овладение студентами основным видом деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих ему профессиональных компетенций.
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс принадлежит профессиональному модулю, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 3.1 – 3.7
Содержание профессионального модуля	Междисциплинарный курс 03.01 изучает темы: - Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. - Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. - Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

**МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Цели освоения профессионального модуля	Сформировать умения по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс принадлежит профессиональному модулю, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 3.1 – 3.7
Содержание профессионального модуля	Междисциплинарный курс 03.02 формирует у студентов знания по темам: - Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента - Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

**УП 03 Учебная практика**

Цели освоения учебной практики	Сформировать умения по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
--------------------------------	--

Место учебной практики в учебном плане	Учебная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 3.1-3.8
Содержание учебной практики	<p>В период учебной практике студенты осваивают виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</li> <li>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>- Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>- Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных</li> </ul>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>- Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>- Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> </ul> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
--	--

### ПП 03 Производственная практика

Цели освоения производственной практики	Формирование умений и навыков по организация и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Место производственной практики в учебном плане	Производственная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1-11, ПК 3.1-3.8
Содержание производственной практики	<p>Производственная практика предусматривает выполнение студентами следующих видов работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд,</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
--	--

#### **Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

### **ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

Цели освоения профессионального модуля	Освоение студентами вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций.
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс принадлежит к профессиональному модулю который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 4.1-4.6
Содержание профессионального модуля	Междисциплинарный курс 04.01 формирует у студентов знания по темам: - Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в

	<p>совершенствовании ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>
--	---

**МДК.04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Цели освоения профессионального модуля	Освоение вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций.
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс принадлежит к профессиональному модулю, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 4.1-4.6
Содержание профессионального модуля	<p>Междисциплинарный курс 04.02 формирует у студентов знания по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.</li> <li>- Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</li> </ul>

**УП 04 Учебная практика**

Цели освоения учебной практики	Сформировать умения по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Место учебной практики в учебном плане	Учебная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 4.1-4.6
Содержание учебной практики	<p>В период учебной практике студенты осваивают виды работ:</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления</p>

	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное</p>
--	--



	<p>использование профессиональной терминологии.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.</p>
--	---

### ПП 04 Производственная практика

Цели освоения производственной практики	Отработка умений и навыков по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Место производственной практики в учебном плане	Производственная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 4.1-4.6
Содержание производственной практики	<p>В период производственной практике студенты выполняют виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>- Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>- Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>- Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>- Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>- Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>- Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного</li> </ul>

	<p>ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>- Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</li> </ul> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
--	--

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**МДК.05.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Цели освоения профессионального модуля	Освоение вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9-11, ПК 5.1-5.6
Содержание профессионального модуля	<p>Междисциплинарный курс формирует у студентов знания по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления.</li> <li>- Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных</li> </ul>

	кондитерских изделий. - Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе
--	--

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Цели освоения междисциплинарного курса профессионального модуля	Получение студентами знаний и умений при изучении процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучнистых кондитерских изделий сложного ассортимента.
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9-11, ПК 5.1-5.6
Содержание профессионального модуля	Междисциплинарный курс формирует у студентов знания по темам: Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.

**УП 05 Учебная практика**

Цели освоения учебной практики	Сформировать умения по организации процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Место учебной практики в учебном плане	Учебная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 5.1-5.6
Содержание учебной практики	<p>В период учебной практики студенты осваивают виды работ:</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных</p>

	<p>свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>
--	--

### **ПП 05 Производственная практика**

Цели освоения производственной практики	Отработка умений и навыков по организации процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Место производственной практики в учебном плане	Производственная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 5.1-5.6
Содержание производственной практики	В период производственной практике студенты выполняют виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Личная гигиена повара и кондитера. Организация санитарно-пищевого надзора. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Порядок обработки внутри цеховой тары для кондитерских изделий. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с

	<p>инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования). Сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий. Рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
--	---

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**

**МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала**

Цели освоения профессионального модуля	Овладеть видом профессиональной деятельности по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала и соответствующих ему профессиональных компетенций
Место профессионального модуля в учебном плане	Относится к профессиональному циклу
Формируемые компетенции	ОК.01-07, 09-11, ПК 6.1- 6.5
Содержание профессионального модуля	Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала. Управление персоналом в организациях питания. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала. Расчет основных производственных показателей.

	<p>Формы документов и порядок их заполнения. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.</p>
--	--

### ПП 06.01 Производственная практика

Цели освоения производственной практики	<p>Приобретение практического опыта по организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлению текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контролю качества выполнения работ подчиненного персонала; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
Место производственной практики в учебном плане	<p>Производственная практика входит в состав профессионального модуля и относится к профессиональному циклу</p>
Формируемые компетенции	<p>ОК.01-07, 09-11, ПК 6.1- 6.5</p>
Содержание производственной практики	<p>Ознакомление с Уставом организации питания, нормативной документацией, инструкциями и нормативно-технической и технологической документацией предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Порядок приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Контроль за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Особенности формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Перечень выпускаемой продукции, технологическое оборудование, посуда, инвентарь. Ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Составление акта проработки. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</p> <p>Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии. Составление плана-меню. Составление калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Условия хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Основные категории производственного персонала на данном предприятии, квалификационные требованиями к нему, организация и планирование его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций,</p>

	<p>должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>
--	--

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**

**МДК 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»**

Цели освоения МДК 07.01 профессионального модуля	Овладение знаниями, навыками работы и профессиональными компетенциями по профессии «повар».
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс относится к профессиональному модулю профессионального цикла. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
Содержание МДК 07.01 профессионального модуля	Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок. Обработка сырья и приготовление простых блюд из овощей и грибов. Обработка сырья и приготовление простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, теста. Приготовление простых супов и соусов. Обработка рыбы, морепродуктов и приготовление простых блюд из данного сырья. Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление простых сладких блюд.

**МДК 07.02. Выполнение работ по профессии «Пекарь»**

Цели освоения МДК 07.02 профессионального модуля	Овладение знаниями и навыками работы и профессиональными компетенциями по профессии «пекарь».
Место МДК в учебном плане	Междисциплинарный курс относится к профессиональному модулю профессионального цикла. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. ПК 7.4. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

Содержание МДК 07.02 профессионального модуля	Общие сведения о хлебопекарном производстве. Требования к качеству основного и дополнительного сырья. Виды дрожжей. Технология приготовления теста. Приготовление теста для хлебобулочных изделий. Дрожжевое тесто и изделия из него. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных, изделий. Технология деления теста, формование. Технология производства мучных кондитерских изделий. Охрана труда и противопожарные мероприятия
---	--

#### **УП 07.01 Учебная практика**

Цели освоения учебной практики	Отработка умений и навыков по профессиям повар и пекарь.
Место учебной практики в учебном плане	Учебная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 7.1-7.4
Содержание учебной практики	Ознакомление с предприятием. Устав предприятия. Общие сведения кондитерского производства. Приемка сырья и проверка качества. Расчет необходимого сырья и себестоимости готового изделия. Выполнение работ по производству пшеничного хлеба. Выполнение работ по производству праздничного хлеба. Выполнение работ по производству из сдобного дрожжевого и пресного теста. Общие сведения поварского производства. Обработка, формы нарезки, кулинарное использование картофеля и корнеплодов, луковых, капустных, листовых, плодовых овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из вареных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Приготовление бутербродов, салатов, винегретов. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы.

#### **ПП 07.02 Производственная практика**

Цели освоения производственной практики	Приобретение практического опыта по профессиям повар и пекарь.
Место производственной практики в учебном плане	Производственная практика входит в состав профессионального модуля, который относится к профессиональному циклу. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1- 7, ОК 9- 11, ПК 7.1-7.4
Содержание производственной практики	Ознакомление с предприятием. Устав предприятия. Организация процесса приготовления разнообразных кондитерских и хлебобулочных изделий. Выполнение работ по производству изделий из бисквитного теста. Выполнение работ по производству мучных кулинарных изделий. Выполнение работ по производству крошковых и воздушных пирожных. Технология выпечки сложных мучных кондитерских изделий. Оформление документации на хлебобулочные и кондитерские изделия. Оценка безопасности готовых изделий из



	<p>хлеба, кондитерских изделий. Презентация изделий хлебобулочного и кондитерского мучного производства. Правила составления портфолио для хлебобулочных изделий. Хранение полуфабрикатов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Оформление изделий и подготовка их к реализации. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов для хлебобулочного производства.</p> <p>Организация процесса приготовления сложных кулинарных блюд.</p> <p>Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Приготовление молочных, холодных и сладких супов.</p> <p>Приготовление яично-масляных соусов, соусов на уксусе, салатных заправок. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Приготовление блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Оценка качества готовых блюд. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества готовых блюд.</p> <p>Приготовление отварных, жареных, тушеных блюд из мяса натуральными кусками и рубленой массы.</p> <p>Приготовление простых сладких блюд. Приготовление простых напитков: чая, кофе, киселей, компотов</p>
--	---