

## АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

### 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Аннотации к рабочим программам	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"		
ОП.00	<p>Общепрофессиональный учебный цикл</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:</p> <p>уметь:</p> <p>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</p> <p>знать:</p> <p>основные группы микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>правила личной гигиены работников пищевых производств;</p>	ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>

	<p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>		
	<p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p>	<p>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p>	<p>ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6</p>
	<p>уметь:</p>	<p>ОП.03. Техническое оснащение</p>	<p>ОК 1 - 8</p>

	<p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;</p> <p>обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;</p> <p>знать:</p> <p>характеристики основных типов организации общественного питания;</p> <p>принципы организации кулинарного и кондитерского производства;</p> <p>учет сырья и готовых изделий на производстве;</p> <p>устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;</p> <p>правила их безопасного использования;</p> <p>виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции</p>	<p>и организация рабочего места</p>	<p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
	<p>уметь:</p> <p>ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои трудовые права в рамках действующего</p>	<p>ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p>

	<p>законодательства;          знать:          принципы рыночной экономики;          организационно-правовые формы организаций;          основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;          механизмы формирования заработной платы;          формы оплаты труда</p>		<p>ПК 6.1 - 6.4          ПК 7.1 - 7.3          ПК 8.1 - 8.6</p>
	<p>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</p>	<p>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>ОК 1 - 8          ПК 1.1 - 1.2          ПК 2.1 - 2.5          ПК 3.1 - 3.4          ПК 4.1 - 4.3          ПК 5.1 - 5.4          ПК 6.1 - 6.4          ПК 7.1 - 7.3          ПК 8.1 - 8.6</p>

	<p>стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>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;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>		
П.00	Профессиональный учебный цикл		
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	<p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом годность овощей</p>	МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2

	<p>и грибов;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;  обрабатывать различными методами овощи и грибы;  нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;  охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;  знать:  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;  технику обработки овощей, грибов, пряностей;  способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;  температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  правила хранения овощей и грибов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования</p>		
<p>ПМ.02</p>	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из</p>	<p>МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	<p>ОК 1 - 8  ПК 2.1 - 2.5</p>

	<p>круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  уметь:  проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;  готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  знать:  ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;  способы минимизации отходов при подготовке продуктов;  температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;  правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
ПМ.03	<p>Приготовление супов и соусов  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления основных супов и соусов;</p>	МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов	ОК 1 - 8 ПК 3.1 - 3.4

	<p>уметь:          проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;          выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;          использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;          оценивать качество готовых блюд;          охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;          знать:          классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;          правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;          температурный режим и правила приготовления супов и соусов;          правила проведения бракеража;          способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;          правила хранения и требования к качеству готовых блюд;          виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
ПМ.04	<p>Приготовление блюд из рыбы          В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>	<p>МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</p>	<p>ОК 1 - 8          ПК 4.1 - 4.3</p>

	<p>иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
--	---	--	--

<p>ПМ.05</p>	<p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  обработки сырья;  приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  уметь:  проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  оценивать качество готовых блюд;  знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству;</p>	<p>МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p>	<p>ОК 1 - 8  ПК 5.1 - 5.4</p>
--------------	---	--	-----------------------------------

	<p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
ПМ.06	<p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовки гастрономических продуктов;</p> <p>приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p>	МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1 - 8 ПК 6.1 - 6.4

	<p>правила проведения бракеража;  правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;  требования к качеству холодных блюд и закусок;  способы сервировки и варианты оформления;  температуру подачи холодных блюд и закусок;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
ПМ.07	<p>Приготовление сладких блюд и напитков  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления сладких блюд;  приготовления напитков;  уметь:  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;  использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;  оценивать качество готовых блюд;  знать:  классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;  последовательность выполнения технологических</p>	МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	ОК 1 - 8 ПК 7.1 - 7.3

	<p>операций при приготовлении сладких блюд и напитков;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления;  правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;  температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;  требования к качеству сладких блюд и напитков;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
ПМ.08	<p>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт:  приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  уметь:  проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;  оценивать качество готовых изделий;</p>	МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1 - 8 ПК 8.1 - 8.6

	<p>знать:</p> <p>ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила поведения бракеража;</p> <p>способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>		
ФК.00	<p>Физическая культура</p> <p>В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p> <p>о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>		<p>ОК 2</p> <p>ОК 3</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 8</p>

	Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательной организацией)		
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС		
УП.00	Учебная практика		ОК 1 - 8 ПК 1.1 - 1.2 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.3 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 - 7.3 ПК 8.1 - 8.6
ПП.00	Производственная практика		
ПА.00	Промежуточная аттестация		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		