

# АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПО ПРОФЕССИЯМ 16675 Повар, 16472 Пекарь

## ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

### **ОП.01. «Социальная адаптация в профессиональной деятельности»»**

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Охрана труда, ОП 03. Основы санитарии и гигиены, ОП 04. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

#### **Знать:**

- основы организации делового общения;
- основы профессиональной этики;
- механизмы межличностного взаимодействия;
- техники и приемы делового общения, правила слушания, ведения беседы;
- причины и виды межличностных конфликтов;
- способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности;
- основные понятия в сфере трудоустройства;
- требования к современному специалисту;
- требования к составлению резюме;
- виды собеседования и специфику их проведения;
- источники поиска работы;
- правовые основы регулирования трудовых отношений.

#### **Уметь и владеть навыками:**

- уметь осуществлять общение и знакомство с людьми с соблюдением норм и правил этикета;
- владеть навыками делового общения в профессиональной деятельности;
- владеть простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- владеть навыками ведения деловых переговоров;
- уметь управлять конфликтами и стрессами в процессе общения и профессиональной деятельности;
- уметь передавать информацию вербально и невербально;
- уметь работать в команде;
- сознавать свое место в социуме;
- анализировать рынок труда;
- осуществлять поиск и отбор вакансий;

- составлять резюме;
- вести телефонные разговоры с работодателями;
- проводить собеседование.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа;

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## ОП.02. «Охрана труда»

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Социальная адаптация в профессиональной деятельности, ОП 03. Основы санитарии и гигиены, ОП 04. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

#### **уметь:**

- Выполнять работы повара третьего разряда с соблюдением техники безопасности;
- Организовывать свое рабочее место с соблюдением требований охраны труда
- Пользоваться правилами и инструкциями.
- Оказывать первую помощь пострадавшим;

#### **знать:**

- Законодательную основу по охране труда;
- Технику безопасности на рабочих местах повара;
- Правила и инструкции по пожаробезопасности и электробезопасности;
- Правила оказания первой помощи.

### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;  
 Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **ОП.03. «Основы санитарии и гигиены»**

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Социальная адаптация в профессиональной деятельности, ОП 02. Охрана труда, ОП 04. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

#### **уметь:**

- производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

#### **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;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;

### **Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 20 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 20 часа;  
 Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## **ОП.04. «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 01. Социальная адаптация в профессиональной деятельности, ОП 02. Охрана труда, ОП 03. Основы санитарии и гигиены.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

#### **уметь:**

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве;
- контролировать соблюдение исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

#### **знать:**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часа;  
Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

### Профессиональные модули

#### **ПМ.01 «Процессы приготовления, подготовки к реализации простых блюд кулинарных изделий, закусок»**

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

Профессиональный модуль состоит из:

- МДК 01.01. Процессы приготовления, подготовки к реализации простых блюд, кулинарных изделий, закусок

**Место профессионального модуля в структуре ОПОП:** в составе профессионального цикла, ПМ.01.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 1.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых блюд, кулинарных изделий, закусок

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

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

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>- уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара</li> <li>- подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</li> <li>- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара</li> <li>- приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</li> <li>- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара</li> <li>- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара</li> <li>- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</li> <li>- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара</li> <li>- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд и кулинарных изделий</li> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и</li> </ul>

	<p>сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</li> <li>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</li> </ul>
знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</li> <li>- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- правила и технологии расчетов с потребителями</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

всего – 982 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов (в том числе лабораторных/практических занятий);

учебной и производственной практики – 786 часов.

**ПМ 02. «Приготовление теста и выпекание хлебобулочных изделий»**

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных специалистов в соответствии с ФГОС по профессии 16675 Повар, 16472 Пекарь.

Профессиональный модуль состоит из:

- МДК 02.01. Технология приготовления и деления теста для хлебобулочных изделий
- МДК 02.02. Технологии выпекания хлеба и хлебобулочных, изделий

**Место профессионального модуля в структуре ОПОП:** в составе профессионального цикла, ПМ.02.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации изделий различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов различного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

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

уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать методы подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать методы</li><li>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, изделий</li><li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li><li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li><li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li><li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li><li>- прослаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла;</li><li>- замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для хлеба;</li><li>- амешивать сдобное тесто для куличей;</li><li>- замешивать специальное пресное тесто для украшений;</li><li>- разделять и формовать сдобные изделия различных форм; формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей;</li><li>- оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом;</li><li>- производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности;</li><li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.</li></ul>
-------	---

знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- Виды, назначение упаковочных материалов,</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;</li> <li>- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul>
--------	---

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

всего – 992 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 134 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часов (в том числе лабораторных/практических занятий);

учебной и производственной практики – 858 часов.