

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН

ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля Приготовление теста – является частью основной образовательной программы в соответствии с ПС по профессии 16472 Пекарь, входящей в укрупненную группу: ПМ.01 Приготовление теста, ПМ.02 Разделка теста, ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных, ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 1.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 1.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

Иметь практический опыт:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста;

Уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

Знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

в соответствии с учебным планом на освоение профессионального модуля выделяется:

всего – 915 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 267 часов, включая обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 178 часов; самостоятельной работы обучающегося – 89 часов; учебной и производственной практики – 648 часа.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. РАЗДЕЛКА ТЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16472 Пекарь, входящей в укрупненную группу: ПМ.01 Приготовление теста, ПМ.02 Разделка теста, ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных, ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением тестоделительных машин.
3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
8. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, переподготовке и повышении квалификации по профессии «Пекарь», в профессиональной подготовке рабочих по профессии «Пекарь - формовщик теста» «Пекарь - кондитер» «Пекарь - машинист разделочных машин» (ОК 016-94), служащих по должности «Пекарь-мастер» (ОК 016-94)

Опыт работы: не требуется

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

-деления теста вручную;

- формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- работы на тестоделительных машинах;
- работы на машинах для формования тестовых заготовок;
- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
- настройки и регулировки режимов работы оборудования;
- устранения мелких неполадок оборудования

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
- проводить предварительную расстойку;
- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
- работать с полуфабрикатами из замороженного теста:
- укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы;
- смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;
- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов.
- производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;
- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
- обслуживать дежеподъемник, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;
- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;
- порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;
- рецептуры приготовления смазки;
- приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
- режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
- причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
- устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;
- правила безопасного обслуживания оборудования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 428 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 70 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 34 часов;

учебной практики (производственное обучение) 252 часа и производственной практики – 72 часа

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ПС по профессии

16472. Пекарь 2-4 разряда

19137. Тестовод 3-4 разряда

19441. Формовщик теста 3-4 разряда

12901. Кондитер 2-4 разряда.

Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий (ПК):

1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Уровень образования: основное общее. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печения;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки и регулирование режима работы печи;

уметь:

- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность при выпечки;
- разгружать печь;
- определять выход, готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- приготавливать отдельную крошку помаду;
- производить отделку поверхности гагатовых изделий сахарной пудрой крошкой помадой.

знать:

- методы определения готовности полуфабриката к выпечке;
- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- условия упека сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- методы расчёта упека, усушки хлебных изделий;
- методы расчета выхода готовой продукции;
- методы определения готовности изделий при выпечке;
- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 324 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, **включая:**
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;
 производственной практики – 216 часов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции разработана на основе ПС 16472 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы по профессии 16472 Пекарь

Рабочая программа может быть использована при подготовке по профессии 16472 Пекарь согласно ОКПДТР и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области хлебопекарной промышленности и кондитерского производства при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

уметь:

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

знать:

- требования к качеству готовой продукции;
- требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;
- правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
- возможные неисправности и способы их выявления

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 90 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 54 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

самостоятельная работа – 18 часов;

производственная практика – 36 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

Рабочая программа по дисциплине «Охрана труда» составлена для подготовки обучающихся сроком обучения 2 года.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий. Дисциплина изучается на первом и втором курсе в объеме 69 часов. По завершению обучения проводится контрольная работа по изученным темам.

Требования к результатам освоения программы

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

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

уметь:

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

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана на основании ФКГС 2004 года для подготовки рабочих по профессии Пекарь. В соответствии с учебным планом, предмет изучается на первом или втором курсе, программа включает перечень основных и минимально необходимых знаний по профессии.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
- ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

- 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 69 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 46 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 23 часа.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа является частью основной образовательной программы в соответствии с ПС по профессии 16472 Пекарь.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

-общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои правовые права в рамках действующего законодательства.

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно – правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **69** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **46** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **23** часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КУЛИНАРИЯ

Рабочая программа по дисциплине «**Кулинария**» составлена для подготовки обучающихся сроком обучения 2 года и включает федеральный компонент.

Основная цель дисциплины – формирование у обучающихся системы знаний в области кулинарии на основе квалификационных требований, предъявляемых к профессии «Пекарь». В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт приготовления пищи.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий. Дисциплина изучается на первом и втором курсе в объеме 69 часов. По завершению обучения проводится зачет по изученным темам.

Требования к результатам освоения программы

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

знать:

- виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов в др.;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения в устранения при приготовлении блюд в кулинарные изделия, требующих простой кулинарной обработки;
- ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из нее;
- правила раздачи (комплектования), сроки в условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- порядок пользования Сборником рецептов блюд в кулинарные изделия для предприятия общественного питания.
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- приемы работы, способы организации труда и рабочего места;
- правила санитарии и гигиены;
- производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка и противопожарные мероприятия;

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
- промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
- потрошить рыбу, птицу, дичь;
- размораживать мясо, рыбу;
- обрабатывать субпродукты;

- подготавливать сырье для изготовления теста;
- готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формировать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, заискивать, измельчать, формировать, начинять изделия;
- готовить различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- соблюдать режим технологического процесса;
- соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- соблюдать нормы расхода сырья, полуфабрикатов;
- применять передовые приемы и способы организации труда и рабочего места;
- соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены, правила внутреннего распорядка и противопожарные мероприятия.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

Рабочая программа по дисциплине «**Калькуляция и учёт**» составлена для подготовки обучающихся сроком обучения 2 года и включает федеральный компонент. По завершению обучения проводится зачет по изученным темам.

Основная цель дисциплины – формирование у обучающихся системы знаний в области бухгалтерского учета, составление калькуляции, расчет стоимости блюд и изделий. Программа составлена по принципу построения логической структуры содержания данной программы и предназначена для подготовки квалифицированных рабочих по профессии «пекарь» со сроком обучения 2 года. Дисциплина изучается на первом и втором курсе в объеме 69 часов.

Знания, полученные при изучении предмета, позволяют обучающимся в дальнейшем разбираться в делах предприятия, принимать решения, направленные

на улучшение его деятельности, рациональное использование материальных ресурсов предприятия, а также позволяют узнать общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания, дает представление, как заменить одно сырье другим.

Обучающийся должен знать:

- задачи и методы бухгалтерского учёта на предприятиях общественного питания;
- отчётность работы предприятия за день;
- назначение инвентаризации.

Обучающийся должен уметь:

- рассчитывать количество сырья на определённое количество порций (изделий);
- пользоваться сборником рецептов кулинарных блюд и изделий;
- калькулировать (рассчитывать) цены на готовые блюда и изделия;
- работать с документами: на товар, поступающий на производство, на отпуск продукции с раздачи в торговый зал и другие точки.

Учебный курс является специальной дисциплиной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений в ходе подготовки выпускника.