**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН**

**(по каждой дисциплине в составе основной программы профессионального обучения )**

ПО ПРОФЕССИИ  ***КОНДИТЕР***

Код профессии **-**  **12901**

Форма обучения –очная

Профессиональная подготовка

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс, наименование дисциплины | Аннотация к дисциплине | Общая трудоемкость дисциплины(при учебной нагрузке 320 |
| ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве нов деловой культуры.*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - сформировать систему теоретических знаний - основные группы микроорганизмов;основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:*** соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
* -выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.
* 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-технологические 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
 | 18 |
| ОП 02 Экономические и правовые основы производственной деятельности | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области экономические и правовые основы производственной деятельности *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - сформировать систему теоретических знаний - экономические и правовые основы производственной деятельности**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:*** ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;
* применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
* защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:* принципы рыночной экономики;
* организационно-правовые формы организаций;
* основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
* механизмы формирования заработной платы;
* формы оплаты труда
 | 12 |
| ОП 03 Калькуляция и учѐт. | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области калькуляция и учѐт. *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - калькуляция и учѐт.**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**калькуляция и учѐт. | 10 |
| ОП 04 Безопасность жизнедеятельности | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области безопасность жизнедеятельности *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - сформировать систему теоретических знаний - безопасность жизнедеятельности **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:*** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
* предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
* использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

***знать:**** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
 | 6 |
| ОП 05Охрана труда | **.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области охраны труда *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - сформировать систему теоретических знаний - правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием; виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:*** выполнять санитарно-технологические требования на рабочем месте и в производственной зоне;
* нормы и требования к гигиене и охране труда.

**должен знать:*** правила техники безопасности и охраны труда при работе с электрооборудованием;
* виды и периодичность инструктажа по технике безопасности и охране труда (ТБиОТ).
 | 8 |
| ОП 05 Основы поиска работы  | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний в области основы поиска работы*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия , - сформировать систему теоретических знаний - основные правила подготовки и оформления резюме; - предъявляемые требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи;- предъявляемые требования различных профессий к человеку;- содержание и порядок заключения трудового договора;- порядок разрешения трудовых споров. **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:*** ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;
* определять профессиональную направленность собственной личности;
* находить источники информации о вакансиях;
* вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем;
* заполнять анкеты и опросники;
* подготавливать резюме;
* отвечать на возможные вопросы работодателя.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:*** понятие, функции, элементы рынка труда;
* виды, типы, режимы профессиональной деятельности;
* методы поиска вакансий;
* технику ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем;
* основные правила подготовки и оформления резюме;
* требования к внешнему виду соискателя вакансии, манере поведения и речи;
* требования различных профессий к человеку;
* способы построения отношений с людьми разного типа;
* понятие «адаптация», виды профессиональной адаптации;
* понятие «карьера», виды карьеры;
* содержание и порядок заключения трудового договора;
* порядок разрешения трудовых споров.
 | 8 |
| ПМ 01 Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :* формирование системных знаний*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины; - рассмотреть основные понятия; -сформировать систему теоретических знаний и практических знаний :**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в профессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **иметь практический опыт:*** Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ;

**уметь***:*Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работеИзготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции**знать***:*Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работеИзготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции. | 136 |
| Учебная практика | **.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ** *Цели :* формирование практических умений*Задачи*: -сформировать систему теоретических знаний и практических умений:**2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ** Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работеИзготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукцииТехнология разделки мучных кондитерских изделий | 52 |
| Производственная практика | **.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ** *Цели :* формирование практических умений*Задачи*: -сформировать систему теоретических знаний и практических умений:**2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ** Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работеИзготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукцииТехнология разделки мучных кондитерских изделий | 64 |