**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 работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции  **знать***:*  Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе  Изготовление, 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 работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции  Технология 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 работе  Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции  Технология разделки мучных кондитерских изделий | 64 |