**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН**

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

ПО ПРОФЕССИИ **16675*ПОВАР***

Код профессии **- 16675**

Форма обучения-очная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Индекс, наименование дисциплины | Аннотация к дисциплине | Общая трудоемкость дисциплины(при учебной нагрузке 480\ |
| ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цель :*формирование системных знаний в области основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины;- рассмотреть основные понятия,- сформировать систему теоретических знаний - 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**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
 | 20/ |
| ОП 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :*формирование системных знаний в области физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров *Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины;- рассмотреть основные понятия,- сформировать систему теоретических знаний - роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме, - основы товароведения продовольственных товаров**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь**:* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;
* составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

**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;
* суточная норма потребности человека в питательных веществах;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
* назначение лечебного и лечебно- профилактического питания;
* методика составления рационов питания.
* основы товароведения продовольственных товаров
 | 30/ |
| ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :*формирование системных знаний в области техническое оснащение и организация рабочего места*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины;- рассмотреть основные понятия,- сформировать систему теоретических знаний - характеристики основных типов предприятий общественного питания;принципы организации кулинарного производства;учет сырья и готовых изделий на производстве **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен **уметь:*** организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* производить мелкий ремонт основного технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
* проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

**знать:*** характеристики основных типов предприятий общественного питания;
* принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
* учет сырья и готовых изделий на производстве;
* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
* правила их безопасного использования;
* виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции
 | 40/ |
| ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :*формирование системных знаний в областиэкономические 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
 | 24/ |
| ОП 05Охрана труда | **1.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 **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 .06Основы 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 **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**  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ***Цели :*формирование системных знаний по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий*Задачи*: - определение предмета и задач дисциплины;- рассмотреть основные понятия; -сформировать систему теоретических знаний и практических знаний по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий **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:*** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

**уметь:*** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

**знать:**- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  | 15\15/12\3 |
| **Учебная практика** | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ** *Цели :*формирование практических умений*Задачи*: -сформировать систему теоретических знаний и практических умений**2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****Практический опыт** Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий: **Приготовление блюд из овощей и грибов**Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**Приготовление супов и соусов**Технология приготовления супов и соусов**Приготовление блюд из рыбы**Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**Приготовление сладких блюд и напитков**Технология приготовление сладких блюд и напитков | 96 |
| **Учебная практика** | **1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ** *Цели :*формирование практических умений*Задачи*: -сформировать систему теоретических знаний и практических умений**2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****Практический опыт**  Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий:**Приготовление блюд из овощей и грибов**Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**Приготовление супов и соусов**Технология приготовления супов и соусов**Приготовление блюд из рыбы**Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**Приготовление сладких блюд и напитков**Технология приготовление сладких блюд и напитков | 96 |