**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 |