Аннотация ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом профессионального стандарта «Повар» утвержденной приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. №610н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. №39023 от 29 сентября 2015 г.).

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения 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 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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
практические работы	17
контрольные работы	1
Дифференцированный зачет	1

Аннотация ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом профессионального стандарта « Повар» утвержденной приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023от 29 сентября 2015г.) и квалификационных характеристик по профессии « Повар».

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

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;

В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен **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;

– суточную норму потребности человека в питательных веществах;
– нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
– методику составления рационов питания;
– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
– общие требования к качеству сырья и продуктов;
– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

1.3 Количество часов на освоение учебной дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1.Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
практические работы	15
контрольные работы	2
лабораторные работы	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом профессионального стандарта « Повар» утвержденной приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г.) и квалификационных характеристик по профессии « Повар».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;

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

характеристики основных типов организации 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 и правила отпуска готовой кулинарной продукции

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**36**
в том числе:	
практические занятия	17
Лабораторные работы	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

Аннотация ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04.Основы калькуляции и учета

2.2.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом профессионального стандарта « Повар» утвержденной приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. №

610н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023от 29 сентября 2015г.) и квалификационных характеристик по профессии « Повар».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:
дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.
В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- пользоваться сборником рецептур
- рассчитывать стоимость приготавливаемых блюд
- рассчитывать количество сырья требуемого для приготовления блюд
- составлять меню

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

- общие принципы организации учета
- понятие о микрокалькуляторах и их использовании
- понятие о документах учета их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью предприятия
- требования к оформлению документов учета
- сборник рецептур и его использование
- понятие о цене и ценообразовании
- расчет количества сырья по нормам
- понятие о меню и порядке его составления
- общие цели инвентаризации
- понятие об основных средствах и предметах материально-технического оснащения

1.3 Количество часов на освоение учебной дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1.Объем учебной дисциплины и вида учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
В том числе:	
практические работы	10
контрольные работы	
лабораторные работы	
Дифференцированный зачет	1

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 Охраны труда

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учётом профессионального стандарта «Повар» утверждённой приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г.) и квалификационных характеристик по профессии «Повар».

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

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

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

выполнять правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;

пользоваться средствами индивидуальной защиты;

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

правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности;

правила пользования средствами индивидуальной защиты;

производственную сигнализацию.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*36*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета 1 семестре	

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом профессионального стандарта « Повар» утвержденной приказом Министерство труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 601н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 39023 от 29 сентября 2015г.) и квалификационных характеристик по профессии « Повар».

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

1.3.Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является:

приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

Задачами учебной практики являются:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Повар» и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар»;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
– приготовления основных супов и соусов;
– обработки рыбного сырья;
– приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
– обработки сырья;
– приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
– подготовки гастрономических продуктов;
– приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
– приготовления сладких блюд;
– приготовления напитков.

уметь:

– проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; качество рыбы, мяса и домашней птицы;
– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из: овощей и грибов; супов и соусов; полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
– обрабатывать различными методами овощи и грибы;
– нарезать и формовать, охлаждать и замораживать традиционные виды овощей и грибов;
– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов;
– готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
– использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;
– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

– определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из мяса;

– обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего использования;

– определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из домашней птицы;

– оценивать качество холодных блюд и закусок;

– выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

– определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

– использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

– оценивать качество готовых блюд.

знать:

– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

– требования к качеству основных супов и соусов; сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;

– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

– технику обработки овощей, грибов, пряностей;

– способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

– правила хранения овощей и грибов;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

– температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов;

– правила проведения бракеража;

– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

– правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; блюд из рыбы; холодных блюд и закусок;

– правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

– последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;

– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

– последовательность и правила приготовления рубленой и котлетной массы из мяса;

– технологию приготовления маринадов для мяса;

– технологию приготовления густых подлив из мясного сочка;

– блюда из мяса и домашней птицы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи;

– способы и виды разделки и заправки домашней птицы;

– технологию приготовления маринадов для домашней птицы;

– правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

– правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
– способы сервировки и варианты оформления;
– температуру подачи холодных блюд и закусок;
– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
– последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
– правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
– температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
– требования к качеству сладких блюд и напитков; холодных блюд и закусок; блюд из рыбы.

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего – 540 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины разработана с учетом профессионального стандарта « Повар» утвержденной приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09. 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023от 29 сентября 2015г.) и квалификационных характеристик по профессии « Повар».

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

Задачами производственной практики являются:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Повар» и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар»;

закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; качество рыбы, мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из: овощей и грибов; супов и соусов; полуфабрикатов и блюд из рыбы; мяса и домашней птицы; холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать, охлаждать и замораживать традиционные виды овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара, гастрономических продуктов;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из мяса;
- обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для последующего использования;

- определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из домашней птицы;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- требования к качеству основных супов и соусов; сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; блюд из рыбы; холодных блюд и закусок;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- последовательность и правила приготовления рубленой и котлетной массы из мяса;
- технологию приготовления маринадов для мяса;
- технологию приготовления густых подлив из мясного сочка;
- блюда из мяса и домашней птицы, традиционные для русской кухни, особенности их приготовления и подачи;
- способы и виды разделки и заправки домашней птицы;
- технологию приготовления маринадов для домашней птицы;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков; холодных блюд и закусок; блюд из рыбы.
-

1.3.Количество часов на производственную практику:

Всего – **210 часов**.