**Аннотации к рабочим программам профессионального обучения «Повар»**

**ПД.01 Экономика отрасли и предприятия**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
* оценивать эффективность деятельности организации;
* определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* организационно-правовые формы организаций; перечень и характеристику материально- технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
* перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программу и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
* механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
* формы оплаты труда;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 30 часов

**ПД.02 Товароведение пищевых продуктов**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* проводить оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
* оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;
* оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
* осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
* виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
* методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
* современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
* виды складских помещений и требования к ним;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 58 часов

**ПД.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
* обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ;
* производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
* осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
* проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
* рассчитывать энергетическую ценность блюд;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* микробиологию основных пищевых продуктов;
* основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
* возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
* методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
* правила личной гигиены работников организации питания;
* классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
* правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
* пищевые вещества и их значение для организма человека;
* суточную норму потребности человека в питательных веществах;
* основные процессы обмена веществ в организме;
* суточный расход энергии;
* состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
* физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
* усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
* нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 30 часов

**ПД.04 Основы калькуляции и учета**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Пользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;

- Произвести замену одного сырья на другое;

- Произвести необходимые расчеты по определению цен на готовую продукцию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

 - Нормы закладки сырья;

- Выход готовых изделий;

- Технологический процесс приготовления хлеба, хлебобулочных изделий.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 46 часов.

**ПД.05 Организация производства предприятий общественного питания**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
* осуществлять приёмку продуктов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;
* осуществлять оперативное планирование работы производства и реализации готовой продукции, труд персонала;
* обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
* проводить бракераж готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
* структуру предприятий;
* нормативную базу деятельности;
* организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
* структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
* оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 36 часов

**ПД.06 Кулинария**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд;
* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование;
* готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные, рыбные, мясные, крупяные и т.д.) блюда, сладкие блюда и напитки;
* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
* порционировать и раздавать блюда в соответствии с требованиями реализации;
* соблюдать инструктаж по охране труда и технике безопасности ;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
* приготовление кулинарных блюд (холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые горячие (овощные, рыбные, мясные, крупяные и т.д.);
* приготовление горячих и холодных напитков, фруктовых и овощных соков, компотов, киселей, морсов, муссов, желе и других третьих блюд;
* замешивание дрожжевого и пресного теста, выпечка из него изделий;
* порционирование и раздачу блюд в соответствии с требованиями реализации;
* требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 172 часов

**ПД.07 Оборудование предприятий общественного питания**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания по производству различных видов пищевой продукции;
* статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа эффективной работы технологического оборудования;
* методики по оценке причин возникновения дефектов и брака выпускаемой продукции;
* методы компоновки технологического оборудования в линии;
* способы определения оптимальной конструкции рабочих органов и других узлов машин и аппаратов на предприятиях общественного питания.
* устройство и принцип работы технологического оборудования предприятий общественного питания его классификацию, особенности эксплуатации, инженерные основы компоновки оборудования при создании поточных линий;
* основы и специфику организации проведения профилактических работ оборудования предприятий общественного питания;
* о влиянии режимов работы технологического оборудования на ка чество получаемой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* проводить теоретические и экспериментальные исследования в области технологического оборудования предприятий общественного питания с использованием современных методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;
* находить оптимальные и рациональные технические режимы работы оборудования;
* осуществлять оптимальный выбор технологического оборудования по основным параметрам;
* оценивать техническое состояние машины, выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию, проектировать и конструировать технологическое оборудование предприятий общественного питания;
* разрабатывать технологическое оборудование, характеризующееся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, использованием средств автоматического контроля за состоянием окружающей среды;
* разрабатывать мероприятия по ликвидации возникающих дефектов и брака выпускаемой продукции;
* проводить анализ работы технологических линий с целью выявления "уз-ких" мест и формирования мероприятий по их устранению.
* оценивать эксплуатационные возможности технологического оборудования предприятий общественного питания;
* осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению режима работы оборудования в условиях действующего предприятия общественного питания.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 40 часов

**ПД.08 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
* обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного;
* правила их безопасного использования;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 56 часов

**ПД.09 Безопасность жизнедеятельности**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной 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;
* ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 серьезной угрозе национальной безопасности России;
* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
* основы военной службы и обороны государства;
* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
* способы защиты населения от оружия массового поражения;
* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 26 часов

**ПД.10 Зарубежная кухня**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* выбирать различные способы и приемы приготовления блюд зарубежной кухни;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд зарубежной кухни;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* характеристику кухонь народов мира;
* ассортимент блюд зарубежной кухни;
* варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд зарубежной кухни;

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 52 часов

**ПД.11 Диетическое питание**

**Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

**Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

* выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса;
* составлять диет-меню;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* характеристику диет;
* способы тепловой обработки;
* технологию приготовления блюд;
* условия и сроки реализации.

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 36 часов

**Производственное обучение**

* Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности.
* Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест
* Приобретение навыков обработки овощей, грибов
* Приобретение навыков обработки рыбы
* Приобретение навыков обработки мяса, птицы, мясопродуктов
* Приобретение навыков приготовления блюд из картофеля и овощей
* Приобретение  навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
* Приобретение навыков приготовления супов и соусов
* Приобретение навыков приготовления  блюд из рыбы
* Приобретение навыков приготовления блюд из мяса, птицы
* Приобретение навыков приготовления бутербродов, салатов
* Приобретение навыков приготовления сладких блюд и напитков

.