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

1. **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:

* Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
* Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
* Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
* Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 80 часов

1. **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров**

**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:

* Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
* Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

* Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 16 часов

1. **Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**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:**

* Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

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

* Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
* Правила и технологии расчетов с потребителями

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 8 часов

1. **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:

* Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 6 часов.

1. **Техническое оснащение и организация рабочего места**

**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:**

* Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
* Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

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

* Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 12 часов.

1. **Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

**Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины является обязательной частью образовательной программы профессионального обучения.

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

* Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

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

* Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
* Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
* Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 10 часов.

1. **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:

* Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

* Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
* Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** 10 часов.