

# 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

## 2. 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

### **3. 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

### **4. 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.

## **5. 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.

## **6. 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.

## **7. 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.