

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;
- применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;
- проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;
- основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;
- санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров - 260807.01 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

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.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров - 260807.01 Повар, кондитер.

В результате освоения дисциплины 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 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

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящей в состав укрупненной группы профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров - 260807.01 Повар, кондитер.

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;

знать:

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО:260807.01 Повар, кондитер

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;

- основы военной службы и обороны государства;

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.

иметь представление:

- о здоровье и здоровом образе жизни.

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Православная культура»

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 «Повар, кондитер».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историко-религиоведческий материал, показывающий характер православной религии и особенности ее воздействия на культуру;

- конкретно-исторические сведения, касающиеся различных аспектов развития отечественной культуры;

- историко-биографическую информацию о жизни выдающихся представителей РПЦ и русской культуры.

Аннотация к рабочей программе ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление блюд из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- 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;

- правила проведения бракеража;

- 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;

Аннотация к рабочей программе ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд и гарниров из круп,

бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
 - готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- знать:
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
 - способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
 - температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
 - 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;

Аннотация к рабочей программе ПМ.03«Приготовление супов и соусов»

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Аннотация к рабочей программе ПМ.04«Приготовление блюд из рыбы»

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление блюд из рыбы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Производить обработку рыбы с костным скелетом;

Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;

Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

- оценивать качество блюд;

знать:

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

- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- Правила проведения бракеража;

- Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

Аннотация к рабочей программе ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление блюд из мяса и домашней птицы соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 05.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

ПК 05.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;

ПК 05.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;

ПК 05.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.