**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 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

**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.