

**Аннотация**  
**к программе учебной дисциплины**  
**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**  
**(общепрофессиональный цикл)**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

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

- основные понятия и термины микробиологии;

- основные группы микроорганизмов, 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;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

### **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов., в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки– 99 часов;  
 самостоятельной работы - 8 часов;  
 консультации – 4 часа

## **1.4. Содержание обучения по ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**Раздел 1.** Основы микробиологии в пищевом производстве

Раздел 2. Основы физиологии питания

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

### ***Аннотация к программе учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров (общепрофессиональный цикл)***

#### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**1.1. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС :** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения 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.

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

- проводить органолептическую 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 (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

### **1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –88 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки– 78 часов;

самостоятельной работы - б часов;

консультации - 4 часа.

### **1.4. Содержание обучения по ОП.02 *Основы товароведения продовольственных товаров***

**Тема 1.** Химический состав пищевых продуктов

**Тема 2.** Оценка качества продовольственных товаров

**Тема 3.** Консервирование продовольственного сырья

**Тема 4.** Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

**Тема 5.** Товароведная характеристика зерновых товаров

**Тема 6.** Товароведная характеристика молочных продуктов

**Тема 7.** Товароведная характеристика рыбы. Рыбных продуктов

**Тема 8.** Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

**Тема 9.** Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров

**Тема 10.** Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых тортов

**Тема 11.** Пищевые концентраты.

**Аннотация**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
(общепрофессиональный цикл)

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

**1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

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

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

### **1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –79 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 69 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося –8 часов;  
 консультации - 2 часа.

### **1.4 Содержание обучения по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Раздел 1 Классификация и характеристика основных типов организации питания

Раздел 2. Механическое оборудование

#### *Аннотация*

#### *к рабочей программе учебной дисциплины*

#### ***ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности*** *(общефессиональный цикл)*

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

## **1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- принципы рыночной экономики;
- организационно-правовые формы организаций;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- способы ресурсосбережения в организации;
- понятие, виды предпринимательства;
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- формы и системы оплаты труда;
- механизм формирования заработной платы;
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

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

- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.

## **1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 92 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 12 часов;

консультации - 2 часа.

#### **1.4 Содержание обучения по ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**

Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда

#### *Аннотация* *к рабочей программе учебной дисциплины* **ОП. 05 Основы калькуляции и учёта** (обще профессиональный цикл)

##### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 Основы калькуляции и учёта** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОП КРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

##### **1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;



- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

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

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета;
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;

- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

### **1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося - 10 часов;  
 консультации - 2 часа.

### **1.4 Содержание обучения по ОП.05 Основы калькуляции и учёта**

**Тема 1.** Общая характеристика бухгалтерского учёта

**Тема 2.** Учёт основных средств

**Тема 3.** Ценообразование в общественном питании

**Тема 4.** Материальная ответственность. Инвентаризация

**Тема 5.** Учёт сырья, продуктов, и тары в кладовых организаций питания

**Тема 6.** Учёт продуктов на производстве , отпуск и реализация продукции и товаров предприятиями общественного питания

**Тема 7.** Учёт денежных средств, расчёт иных кредитных операций

**Тема 8.** Учёт труда и его оплата

*Аннотация*  
*к рабочей программе учебной дисциплины*  
**ОП. 06 Охрана труда**  
(общепрофессиональный цикл)

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.06 Охрана труда** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

#### **1.2 Требования к результатам освоения дисциплины:**

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

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

### **1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 62 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 47 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 11 часов;  
консультации - 4 часа.

### **1.4 Содержание обучения по ОП.06 Охрана труда**

**Раздел 1.** Общие вопросы по охране труда

**Раздел 2.** Условия труда на предприятиях общественного питания

**Раздел 3.** Электробезопасность и пожарная безопасность

***Аннотация  
к рабочей программе учебной дисциплины  
ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  
(общепрофессиональный цикл)***

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу

профессий **43.00.00 «Сервис и туризм».**

**Место учебной дисциплины в структуре ППКРС:** Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;
- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
- артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
- наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
- глагол, понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

*Общие умения*

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а так же лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;

*Диалогическая речь*

- участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
- осуществлять запрос и обобщение информации;
- обращаться за разъяснениями;
- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
- вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
- поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
- завершать общение;

*Монологическая речь*

- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
- кратко передавать содержание полученной информации;
- рассказывать о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки;
- рассуждать о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы; описывать особенности жизни и культуры своей страны и страны изучаемого

языка;

- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

#### *Письменная речь*

- небольшой рассказ (эссе);

- заполнение анкет, бланков;

- изложение сведений о себе в формах, принятых в европейских странах (автобиография, резюме);

- составление плана действий;

- написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

#### *Аудирование*

понимать:

- основное содержание несложных звучащих текстов монологического и диалогического характера: теле- и радиопередач в рамках изучаемых тем;

- необходимую информацию в объявлениях и информационной рекламе;

- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.

- отделять главную информацию от второстепенной;

- выявлять наиболее значимые факты;

- определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

#### *Чтение*

- извлекать необходимую, интересующую информацию;

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

### **1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 4 часа;

## **1.5 Содержание обучения по ОП.07 иностранный язык в профессиональной деятельности**

**Тема 1.** Продукты питания и кулинарной обработки, напитки

**Тема 2.** Типы предприятий общественного питания и работа персонала

**Тема 3.** Структура меню и рецепты блюд

**Тема 4.** Кухня. Производственные помещения и оборудование

**Тема 5.** Кухонная, сервировочная и барная посуда

**Тема 6.** Обслуживание посетителей в ресторане

**Тема 7.** Система закупок и хранения продуктов

**Тема 8.** Организация работы бармена и сомелье

**Тема 9.** Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. Здоровое питание.

### *Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности (общепрофессиональный цикл)*

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.08 Безопасность жизнедеятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.



## **1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

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 терроризма как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- задача и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения 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;
- оказывать помощь пострадавшим.

## **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

## **1.4. Содержание обучения по ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

**Раздел 1.** Организационные основы защиты населения при техногенных ЧС, стихийных явлений и в условиях противодействия терроризму. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики. Задачи гражданской обороны

**Раздел 2.** Понятие здоровья и обеспечение здорового образа жизни

**Раздел 3.** Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций и оказание первой медицинской помощи пострадавшим

*Аннотация*  
*к рабочей программе учебной дисциплины*  
**ОП. 09 Физическая культура**  
(общепрофессиональный цикл)

**1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.09 Физическая культура** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Основы здорового образа жизни
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)
- средства профилактики перенапряжения

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

- использовать оздоровительно- физкультурную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии(специальности).

### **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 40 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

### **1.4. Содержание обучения по ОП.09 Физическая культура**

#### **Раздел 1. Профессионально – прикладная физическая подготовка**

Тема 1.1. Теоретические сведения: Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Тема 1.2. Развитие быстроты реакции

Тема 1.3. Развитие выносливости, подвижности суставов кисти

Тема 1.4. Совершенствование ручной и игровой ловкости

Тема 1.5. Развитие силы мышц необходимых для выбранной профессии

Тема 1.6. Профилактика профзаболеваний

*Аннотация*  
*к рабочей программе учебной дисциплины*  
**ОП. 10 Основы диетического и детского питания**  
(общепрофессиональный цикл)

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.10 Основы диетического и детского питания** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный

цикл, реализуется за счёт часов вариативной части.

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

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

- принципы основы лечебного питания
- классификацию. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и детского питания
- правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству блюд для лечебного и детского питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков для диетического и детского питания<sup>4</sup>
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для диетического и детского питания;
- приготавливать блюда для лечебного и детского питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи;
- пользоваться сборником рецепту блюд диетического питания.

**1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 46 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;  
самостоятельной работы обучающихся – 4 часа.

**1.4. Содержание обучения по ОП.10 Основы диетического и детского питания**

**Раздел 1. Основы диетического питания**

**Раздел 2. Основы детского питания**

## ***Аннотация***

### ***к рабочей программе учебной дисциплины ОП.11 Этика и психология профессиональной этики (общепрофессиональный цикл)***

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11 Этика и психология профессиональной этики** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, реализуется за счёт часов вариативной части, относится к дисциплинам, предложенным образовательной организацией.

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

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

- особенности группового поведения в обществе;
- способы адаптации и социализации в группе;
- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роль и ролевые ожидания в обществе;
- виды социальных взаимодействий;
- механизм взаимопонимания в обществе;
- технику и приёмы общения;
- правила слушания, ведение беседы, убеждения;
- этические принципы в общении;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

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

- применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- уметь адаптироваться в различных социальных группах.

### **1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 39 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 45 часа;  
самостоятельной работы обучающихся – 4 часа.

### **1.4. Содержание обучения по ОП.11 Этика и психология профессиональной этики**

Раздел 1. Общие сведения об этической культуре

Раздел 2. Психология общения

Раздел 3. Природа конфликтов и пути их разрешения

Раздел 4. Этические формы общения

Раздел 5. Адаптация и социализация инвалида в группе

### *Аннотация*

*к рабочей программе учебной дисциплины  
ОП. 12 Технология приготовления блюд национальной кухни  
(общепрофессиональный цикл)*

#### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.12 Технология приготовления блюд национальной кухни** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) по профессии **4301.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, реализуется за счёт часов вариативной части.

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

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

–Требования охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

– Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, в том числе национальной, и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.

методы приготовления блюд, варианты приготовления и подачи различных блюд в национальных кухнях народов мира;

- нормы расходов, способы сокращения потерь, охранение пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- - правила и способы национальной сервировки стола, презентации блюд национальной кухни разнообразного ассортимента;

- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

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

–Рационально организовывать и проводить текущую обработку рабочего места, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, несоизмеримые приборы с учётом инструкций и регламентов.

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовке и применения пряностей и приправ в национальных блюдах; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи различных блюд национальной кухни народов мира;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить учётом требований к безопасности готовой продукции;

### **-1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 68 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов; самостоятельной работы обучающихся – 18 часов.

### **1.4. Содержание обучения по ОП.12 Технология приготовления блюд национальной кухни.**

Тема 1. Блюда русской кухни

Тема 2. Блюда бывших союзных республик

Тема 3. Блюда китайской кухни

Тема 4. Блюда европейской кухни

Тема 5. Блюда японской кухни

### *Аннотация*

*к рабочей программе учебной дисциплины*

*ОП. 13 Информационные технологии в профессиональной деятельности  
(общепрофессиональный цикл)*

### **1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ОПОППКРС) по профессии **4301.09 Повар,**



**кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**.

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, реализуется за счёт часов вариативной части.

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

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

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности;.

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально- ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения. Т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства.

**-1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 106 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 16 часов.

**1.4. Содержание обучения по ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности.**

**Раздел 1.** Компьютерные информационные технологии

**Раздел 2.** Программное обеспечение информационных технологий

**Раздел 3.** Основы информационной и коммуникационной безопасности

**Раздел 4.** Телекоммуникационные технологии