

Аннотация основной образовательной программы СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Общие положения

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер утвержден приказом N 798 Минобрнауки России от 02.08.2013 г. ФГОС СПО предполагает овладение обучающимися основной образовательной программой с присвоением квалификации повар, кондитер.

Аннотации размещены в соответствии с учебным планом образовательного учреждения.

	<i>Общеобразовательный цикл</i>
О.00	<i>Общие общеобразовательные дисциплины</i>
ОУД. 01	Русский язык и литература
ОУД. 02	Иностранный язык
ОУД. 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД. 04	История
ОУД. 05	Физическая культура
ОУД. 06.	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДП	<i>Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>
ОУД. 07	Информатика
ОУД. 08	Физика
ОУД. 09	Химия
ОУД. 10	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД. 11	Биология
ОУД. 12	География
ОУД. 13	Экология
	<i>Профессиональная подготовка</i>
ОП	<i>Общепрофессиональный цикл</i>
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности

ПП	Профессиональный учебный цикл
ПМ	Профессиональные модули
ПМ. 01	Приготовление блюд из овощей и грибов
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП. 01.01	Учебная практика
ПП. 01.01	Производственная практика
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
УП. 02.01	Учебная практика
ПП. 02.01	Производственная практика
ПМ. 03	Приготовление супов и соусов
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП. 03.01	Учебная практика
ПП. 03.01	Производственная практика
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы
МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП. 04.01	Учебная практика
ПП. 04.01	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП. 05.01	Учебная практика
ПП. 05.01	Производственная практика
ПМ. 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
МДК. 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП. 06.01	Учебная практика
ПП. 06.01	Производственная практика
ПМ. 07	Приготовление сладких блюд и напитков
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП. 07.01	Учебная практика
ПП. 07.01	Производственная практика
ПМ. 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК. 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП. 08.01	Учебная практика
ПП. 08.01	Производственная практика
ФК. 00	Физическая культура

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

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

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 **знать:**

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств,
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
- *правила контроля, хранения и расходов продуктов, используемых при производстве блюд, напитков, кулинарных изделий.*

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;
- *соблюдать режим, сроки хранения продуктов, правила товарного соседства;*
- *записывать и читать информацию на маркировочном ярлыке.*

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 ч., в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки– 40 ч

самостоятельной работы - 20ч

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

Тема 1. Понятие о микроорганизмах

Тема 2. Острые кишечные заболевания

Тема 3. Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и кулинарной обработке продуктов

Аннотация к программе учебной дисциплины
ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных
товаров
(общепрофессиональный цикл)

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

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:**

- 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 факты;
- 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;

- приёмы подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- соблюдать маркировку разделочных досок, ножей, инструментов;*
- пользоваться различными машинами для нарезки мясных, рыбных, гастрономических изделий;*
- пользоваться различным инвентарём, специальными перчатками для подготовки сырья и полуфабрикатов.*

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 ч., в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки– 40 ч
самостоятельной работы - 20ч .

1.4. Содержание обучения по ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

Тема 1. Питательные вещества и их значение

Тема 2.1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

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 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.1. 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:**

- характеристики основных типов предприятий 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;
- *нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;*
- *факторы, влияющие на определении типа предприятия;*
- *правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *технические характеристики технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;*

- *устройство и назначение современного оборудования.*

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»;
- *изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;*
- *производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;*
- *производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;*
- *использовать современное оборудование.*

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 91 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 62 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 29 часов

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

Раздел 1 Оснащение и организация рабочего места

Раздел 2. Основные виды технологического оборудования

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности
(общепрофессиональный цикл)

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

1.1. 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 положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- *основные особенности экономического развития отрасли региона;*
- *механизмы расчёта себестоимости, заработной платы, издержек производства, прибыли, рентабельности в современных условиях;*
- *механизмы ценообразования на продукцию (услуги).*

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;

- *производить расчёты показателей эффективности производственной деятельности предприятия в современных условиях;*
- *рассчитывать розничную цену продукции предприятия.*

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;
самостоятельной работы обучающегося - 20 часов.

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

Раздел 1. Экономические основы функционирования отрасли и предприятия

Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
ОП. 05 Безопасность жизнедеятельности
(общепрофессиональный цикл)

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 Безопасность жизнедеятельности** является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»**.

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;
- основы военной службы и обороны государства
- задача и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от 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;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающихся 16 часов.

1.4. Содержание обучения по ОП.05 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. Обеспечение здорового образа жизни, организация труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы

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