**Аннотации рабочих программ**

**Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: 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 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

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1, 2, 3 ,4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к общепрофессиональному циклу подготовки и изучается в 1 семестре.

**Основы товароведения продовольственных товаров**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла 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

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.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1, 2, 3 ,4, 5, 6, 7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к общепрофессиональному циклу подготовки и изучается в 2 семестре.

**Техническое оснащение и организация рабочего места**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла 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

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.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1, 2, 3 ,4, 5, 6, 7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к общепрофессиональному циклу подготовки и изучается в 3 семестре.

**Экономические и правовые основы производственной деятельности**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла 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.

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.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1, 2, 3 ,4, 5, 6, 7, 9, 10,11

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к общепрофессиональному циклу подготовки и изучается в 7 семестре.

**Основы калькуляции и учета**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла 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 атвтоматизации

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.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1, 2, 3 ,4, 5, 9, 10 ПК1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к общепрофессиональному циклу подготовки и изучается в 2 семестре.

**Охрана труда**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла 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.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1, 2, 3 ,4, 5,6,7, 9, 10, 11 ПК1.2-1.6, 2.2-2.8, 3.2-3.5, 4.2-4.5, 5.2-5.5

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к общепрофессиональному циклу подготовки и изучается в 7 семестре.

**Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: 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;

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.

Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.

глагол, понятие глагола-связки.Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future

Continuous/Progressive, Present ,Past,Future Perfect;

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 также 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;

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

Письменная речь

небольшой рассказ (эссе);

заполнение анкет, бланков;

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

Аудирование

понимать:

основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;

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;

отделять главную информацию от второстепенной;

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

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1, 2, 3 ,4, 5, 9, 10

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к общепрофессиональному циклу подготовки и изучается в 7 семестре.

**Безопасность жизнедеятельности**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:

**Физическая культура (для профессий СПО)**

**Организация производства и обслуживания**

**Основы предпринимательской деятельности**

**Психология личности и профессиональное самоопределение**

**ПМ.01 Профессиональные модули к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и

регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного

водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного

сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК 1.1. 1.2 1.3 1.4 ОК 1,4

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к профессиональному модулю подготовки и изучается в 1,2 семестре.

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: Приготовление, оформление и подготовка к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и

соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,

отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки

разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и

кролика разнообразного ассортимента.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1,4,7 ПК 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к профессиональному модулю подготовки и изучается в 2,3,4,5,6, семестре.

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и

соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с

инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,

заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1,4,7 ПК 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к профессиональному модулю подготовки и изучается в 3,4,5 семестре.

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1,4,7 ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к профессиональному модулю подготовки и изучается в 5,6 семестре.

**ПМ.05** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**Цель дисциплины:**В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и

регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**Требования к уровню освоения содержания курса:**в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1,4,7 ПК 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5

**Место дисциплины в структуре ООП:** предмет относится к профессиональному модулю подготовки и изучается в 6,7,8 семестре