Программа «Повар»

Аннотация рабочей программы дисциплины № 1 «Интегрированный курс (основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, технология продукции общественного питания, охрана труда)»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | Повторение и углубленное изучение общетехнического курса |
| Содержание дисциплины | сновы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, технология продукции общественного питания, охрана труда |
| Перечень ресурсов | * [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru/) — российская государственная библиотека * [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru/) — научная электронная библиотека * Подключение к информационно-справочной системе «Гарант плюс» * www.mintrud.gov.ru * www.trkodeks.ru * www.oxtrud.narod.ru * При изучении дисциплины используются следующие программные средства: система дистанционного обучения разработанная АНО ДПО УЦ «Производственник», обучающе-контролирующая система «Олимпокс», лицензионная программа «Zoom» |
| Виды учебной работы | Консультации, лекции, самостоятельная работа |
| Форма текущего контроля  успеваемости | Опрос |
| Форма промежуточной  аттестации | Текущий |

Аннотация рабочей программы дисциплины № 2 «Специальный курс. Оборудование и технология выполнения работ по профессии»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Изучение оборудований и технологий выполнения работ по профессии |
| Содержание дисциплины | Оборудование и технология выполнения работ по профессии  Кулинария. Технология приготовления пищи  Оборудование предприятий общественного питания  Организация производства предприятий общественного питания  Охрана окружающей среды |
| Перечень ресурсов | * [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru/) — российская государственная библиотека * [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru/) — научная электронная библиотека * Подключение к информационно-справочной системе «Гарант плюс» * www.mintrud.gov.ru * www.trkodeks.ru * www.oxtrud.narod.ru * При изучении дисциплины используются следующие программные средства: система дистанционного обучения разработанная АНО ДПО УЦ «Производственник», обучающе-контролирующая система «Олимпокс», лицензионная программа «Zoom» |
| Виды учебной работы | Консультации, лекции, самостоятельная работа, |
| Форма текущего контроля  успеваемости | Опрос |
| Форма промежуточной  аттестации | Текущий |

Аннотация рабочей программы дисциплины № 3 «Практическая подготовка»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Изучение приёмов и видов работ, предусмотренных квалификационными характеристиками по профессии |
| Содержание дисциплины | Вводное занятие. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности  Освоение работ, предусмотренных квалификационными характеристиками повара  Самостоятельное выполнение работ, предусмотренных квалификационными характеристиками повара  Квалификационная (пробная) работа |
| Перечень ресурсов | * [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru/) — российская государственная библиотека * [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru/) — научная электронная библиотека * Подключение к информационно-справочной системе «Гарант плюс» * www.mintrud.gov.ru * www.trkodeks.ru * www.oxtrud.narod.ru |
| Виды учебной работы | Консультации, лекции, самостоятельная работа, |
| Форма текущего контроля  успеваемости | Опрос |
| Форма промежуточной  аттестации | Текущий |

Аннотация рабочей программы дисциплины № 4 «Проверка знаний»

Консультирование, тестирование (самоконтроль), квалификационный экзамен.