Программа «Повар»

Аннотация рабочей программы дисциплины № 1 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | Ознакомление с основами микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| Содержание дисциплины | Основные группы микроорганизмов  Основные пищевые инфекции и пищевые отравления  Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве  Основы гигиены и санитарии  Санитарно-технологические требования к пищевым производствам |
| 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 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | Ознакомление с основами физиологии питания, с основами товароведения продовольственных товаров |
| Содержание дисциплины | Пищевые вещества и их значение  Основы товароведения продовольственных товаров  Ассортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов  Ассортимент и характеристика яичных продуктов и пищевых жиров. Ассортимент и характеристика молочных продуктов  Ассортимент и характеристика зерномучных, кондитерских и вкусовых продуктов |
| 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 «Технология продукции общественного питания»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения  дисциплины | Ознакомление с технологией продукции общественного питания |
| Содержание дисциплины | Технологический цикл производства кулинарной продукции  Технологические процессы кулинарной обработки сырья  Технологические процессы приготовления кулинарной продукции |
| 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 № 4 «Охрана труда»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоения дисциплины | Ознакомление с законодательством и нормативными документами по охране труда. Изучение производственного травматизма и профессиональных заболеваний по профессии. Изучение приемов оказание первой помощи. |
| Содержание дисциплины | Законодательство и нормативные документы по охране труда. Основные мероприятия по обеспечению безопасного ведения работ на предприятии.  Требования безопасного ведения работ  Производственный травматизм  Производственная санитария  Электробезопасность  Пожарная безопасность  Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях |
| 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 № 5 «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  Организация производства предприятий общественного питания  Технология обработки сырья для приготовления блюд и изделий  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 № 6 «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  Тепловая обработка продуктов  Обработка исходного сырья  Эксплуатация хлеборезательной машины  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 № 7 «Проверка знаний»

Консультирование, тестирование (самоконтроль), квалификационный экзамен.