Программа «Повар»

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

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоениядисциплины | Ознакомление с основами микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| Содержание дисциплины | Основные группы микроорганизмовОсновные пищевые инфекции и пищевые отравленияИсточники микробиологического загрязнения в пищевом производствеОсновы 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 контроляуспеваемости | Опрос |
| Форма промежуточнойаттестации | Текущий |

Аннотация рабочей программы дисциплины № 2 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоениядисциплины | Ознакомление с основами физиологии питания, с основами товароведения продовольственных товаров |
| Содержание дисциплины | Пищевые вещества и их значениеОсновы товароведения продовольственных товаровАссортимент и характеристика рыбы, рыбных продуктов, мяса и мясных продуктовАссортимент и характеристика яичных продуктов и пищевых жиров. Ассортимент и характеристика молочных продуктовАссортимент 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 контроляуспеваемости | Опрос |
| Форма промежуточнойаттестации | Текущий |

Аннотация рабочей программы дисциплины № 3 «Технология продукции общественного питания»

|  |  |
| --- | --- |
| Цели освоениядисциплины | Ознакомление с технологией продукции общественного питания  |
| Содержание дисциплины | Технологический цикл производства кулинарной продукцииТехнологические 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 контроляуспеваемости | Опрос |
| Форма промежуточнойаттестации | 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 работПроизводственный травматизмПроизводственная санитарияЭлектробезопасностьПожарная безопасностьПервая 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 контроляуспеваемости | Опрос |
| Форма промежуточнойаттестации | 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 профессииОрганизация производства предприятий общественного питанияТехнология 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 контроляуспеваемости | Опрос |
| Форма промежуточнойаттестации | 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 безопасностиТепловая обработка продуктовОбработка исходного сырьяЭксплуатация хлеборезательной машиныСамостоятельное 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 контроляуспеваемости | Опрос |
| Форма промежуточнойаттестации | Текущий |

Аннотация рабочей программы дисциплины № 7 «Проверка знаний»

Консультирование, тестирование (самоконтроль), квалификационный экзамен.